

// Cocktailrezept von Bernhard Stöhr

RAZZ MOJITO

Als **Sommerdrink** kredenzt Barchef Bernhard Stöhr seinen Gästen in der Traube Tonbach Bar zurzeit gerne einen **Razz Mojito**.

Hier das Rezept für den abgewandelten Cocktailklassiker.

Zutaten für ein Glas:

- 1 Limette
- 6-8 Minzblätter
- 5 Himbeeren
- Crushed Ice
- 5 cl Bacardi Razz
- 2 cl Läuterzucker
- 2 cl Limettensaft
- 5 cl Cranberry Saft
- Für die Garnitur: Minzzweig, Himbeere, Rührsticker, Trinkhalm

Eine Limette in der Mitte durchschneiden, beide Teile achteln. Den Mittelstrunk entfernen (er bringt die Bitterkeit). Limette in ein Longdrinkglas geben. Minzblätter hinzufügen und gut mit einem Mörser ausdrücken. Himbeeren dazugeben, noch einmal kurz ausdrücken.

Das Glas mit gestoßenem Eis (Crushed Ice) auffüllen. Bacardi Razz, Läuterzucker, Limettensaft und Cranberry Saft dazu geben. Gut umrühren und mit Minzzweig, Himbeere, Rührsticker und Trinkhalm garnieren.

Für eine alkoholfreie Variante den Bacardi Razz durch etwas mehr Cranberry Saft ersetzen.

###

***Bernhard Stöhr** ist seit 1984 Chef der Bar im Hotel Traube Tonbach. Er ist seit 1977 Mitglied der DBU und war von 1996 bis 2012 selbst Präsident der Vereinigung. Neben diesem Engagement ist er auch aktiver Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg und erhielt bis heute insgesamt neun Goldmedaillen auf der Stuttgarter Fachmesse Intergastra. Der Gastro-Führer Gault&Millau wählte ihn 2009 zum "Barkeeper des Jahres".*