



## Martini á la HTCO

### Zutaten für 1 Cocktail

1,5 cl trockener Wermuth  
5 cl Gin  
Eis  
3 Oliven oder Zitronenzeste

### Zubereitung

1. Das Cocktailglas im Gefrierschrank kühlen oder mit Eis füllen.
2. Füllen Sie einen Metallbecher mit genügend Eis und bedecken Sie dieses mit Wermuth.
3. Rühren Sie Eis und Wermuth kräftig um und geben Sie anschließend den Gin hinzu. Rühren Sie vorsichtig circa 20 Sekunden.
4. Sollten Sie es lieber á la James Bond mögen, dann ist dies der Zeitpunkt zum Shaken.
5. Gießen Sie nun den Drink durch ein Barsieb in das gekühlte Cocktailglas (ohne Eis!).
6. Garnieren Sie Ihren Martini nach Geschmack mit 3 Oliven oder Zitronenzeste.

*Cheers!*

Ganz gleich welche Prozess-technische Mission Sie haben und mit welchen Herausforderungen Sie kämpfen, durch uns haben Sie umfassendes Strömungs-Knowhow und modernste Entwicklungstools an der Seite. Werden Sie zum F&E-Helden. Kontaktieren Sie uns: +49 (0)761 409 88 83 oder [info@htco.de](mailto:info@htco.de).