

Papiersaal BAR

presents

A TASTE OF ARGENTINA

Argentinien – ein Land voller Leidenschaft. Passion und Temperament schreibt man Latinos gerne zu. Erst recht gilt das für die stolzen Argentinier, die beim Tango Sinnlichkeit und leidenschaftliche Energie versprühen. Diese Hingabe legen die Gauchos in nahezu allen Lebenslagen an den Tag – ob bei der Arbeit, beim gemeinsamen Essen, Fussball, Tanzen oder in der Liebe.

Mate ist das Nationalgetränk Argentiniens, welches bei diesem Themen-Abend natürlich nicht fehlen darf. Der Mate Tee wird aus getrockneten Blättern des Mate Strauchs gewonnen, welcher überwiegend in Südamerika beheimatet ist. Typisch für seinen Geschmack ist die rauchig, holzige Note.

Unser Aperitif-Vorschlag benötigt eine kleine Vorbereitungszeit: 4 scharfe Chilis längs einschneiden und 3 Tage in einer Flasche Vodka einwirken lassen. Achtung: Chilis unbedingt wieder abseihen, damit der Vodka nicht zu scharf und nicht zu bitter wird.

LA PASIÓN:

4cl chili-infused Vodka
1cl Limettensaft
8cl Ingwer Mate (z.B. von El Tony)
Mit Thymianzweig und Limettenschnitt auf Eis servieren

Tipp 1: frische Limetten für den Saft verwenden

Tipp 2: Thymian kurz in die Glut halten für ein intensiveres Aroma



PAPIERSAAL.CH & FOLIUM.CH