



Moscow-Mule-Trinkbecher

Moscow Mule Mugs

Verres à Moscow Mule

Hrnky na Moscow Mule

Kubki do Moscow Mule

Hrnčeky na Moscow Mule

Moscow Mule pohár

Moscow Mule bardaği

- [de](#) Rezept
- [en](#) Recipe
- [fr](#) Recette
- [cs](#) Recept
- [pl](#) Przepis
- [sk](#) Recept
- [hu](#) Recept
- [tr](#) Tarif

Rezept „Moscow Mule“



Zutaten (für 1 Becher):

1/2 Limette (und ein Limettenschnitt zum Garnieren)

5 cl Wodka

200 ml Ginger Beer

Eiswürfel (ca. einen Becher voll)

Zubereitung:

1. Füllen Sie den Trinkbecher mit Eiswürfeln.
2. Pressen Sie die halbe Limette aus und geben Sie den gepressten Saft in den Trinkbecher.
3. Geben Sie den Wodka in den Trinkbecher.
4. Gießen Sie anschließend das Ginger Beer dazu.
5. Garnieren Sie Ihren Drink mit dem Limettenschnitt.

“Moscow Mule” recipe



Ingredients (for 1 drink):

1/2	lime (and a wedge of lime for garnishing)
5 cl	vodka
200 ml	ginger beer
ice cubes	(roughly enough to fill the mug)

Method:

1. Fill the mug with ice cubes.
2. Squeeze half a lime and add the juice to the mug.
3. Pour the vodka into the mug.
4. Top it off with the ginger beer.
5. Add the lime wedge to garnish.

Recette «Moscow Mule»

fr

Ingrédients (pour 1 verre):

1/2 citron vert (et un quartier pour décorer)
5 cl de vodka
200 ml de bière au gingembre
glaçons (environ un verre plein)

Préparation:

1. Remplissez le verre de glaçons.
2. Pressez la moitié du citron vert et versez le jus dans le verre.
3. Ajoutez la vodka dans le verre.
4. Puis versez la bière au gingembre.
5. Décorez votre boisson avec le quartier de citron vert.

Recept na Moscow Mule



Přísady (na 1 hrnek):

1/2 limetky (a jeden plátek limetky k ozdobení)

5 cl vodky

200 ml zázvorového piva (Ginger Beer)

kostky ledu (cca jeden plný hrnek)

Příprava:

1. Hrnek naplňte kostkami ledu.
2. Půlku limetky vymačkejte a limetkovou šťávu nalijte do hrnku.
3. Do hrnku přidejte vodu.
4. Zalijte zázvorovým pivem.
5. Nápoj ozdobte plátkem limetky.

Przepis na Moscow Mule



Składniki (na jeden kubek):

1/2 limonki (oraz ćwiartka limonki do ozdoby)

50 ml wódki

200 ml piwa imbirowego

Kostki lodu (mniej więcej pełny kubek)

Sposób przyrządzania:

1. Napełnić kubek kostkami lodu.
2. Wycisnąć sok z połowy limonki i wlać go do kubka.
3. Wlać wódkę do kubka.
4. Na koniec dolać piwo imbirowe.
5. Ozdobić drink ćwiartką limonki.

Recept na kokteil „Moscow Mule“



Prísady (na 1 hrnček):

1/2 limetky (a plátok limetky na ozdobu)

5 cl vodky

200 ml zázvorového piva

kocky ľadu (cca jeden plný hrnček)

Príprava:

1. Hrnček naplňte kockami ľadu.
2. Polovicu limetky vylisujte a vylisovanú šťavu nalejte do hrnčeka.
3. Do hrnčeka pridajte vodku.
4. Následne zalejte zázvorovým pivom.
5. Nápoj ozdobte plátkom limetky.

„Moscow Mule“ recept



Hozzávalók (1 pohárhoz):

1/2 zöldcitrom (és egy zöldcitrom karika a tálaláshoz)

5 cl vodka

200 ml gyömbérsör

jégkocka (kb. egy tele pohárnyi)

Elkészítés:

1. Töltse meg a poharat jégkockával.
2. Facsarja ki egy fél zöldcitrom levét, és töltse a levet a pohárba.
3. Töltse a vodkát a pohárba.
4. Öntse hozzá a gyömbérsört.
5. Díszítse az italt a zöldcitrom karikával.

„Moscow Mule” tarifi



Malzemeler (1 bardak için):

1/2 Misket limon (ve garnitür için bir dilim misket limon)

5 cl Votka

200 ml Zencefil birası (Ginger Beer)

Buz küpleri (yakl. bir bardak dolusu)

Hazırlanışı:

1. Bardağı buz küpleri ile doldurun.
2. Yarım misket limonun suyunu sıkın ve suyunu bardağa doldurun.
3. Votkayı bardağa ilave edin.
4. Üzerine zencefil birası (Ginger Beer) ilave edin.
5. İçeceğinizi misket limon dilimi ile süsleyin.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number

Référence | Číslo výrobku

Numer artykułu | Číslo výrobku

Cikkszám | Ürün numarası : 624 112

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu

www.tchibo.com.tr