

140
REZEPTE

COCKTAIL REZEPTE

140 leckere Cocktails
zum selber mixen

*Köstliche Drinks mit Gin, Vodka, Whiskey und
Co. für jeden Anlass zu Hause zubereiten*

Rezeptflix

Cocktail Rezepte:

140 leckere Cocktails zum selber mixen

Köstliche Drinks mit Gin, Vodka, Whiskey und Co. für jeden Anlass zu Hause zubereiten



Rezeptflix

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags für jegliche Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Cocktail Rezepte
Copyright © 2021

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Für Fragen und Anregungen:
kontakt@smart-publishing.net
Auflage 2021

Liebe/r Kunde/in,

wir – das Team von „Rezeptflix“ – haben es uns zur Aufgabe gemacht, für Euch die besten Rezeptbücher für Berufstätige und Einsteiger in verschiedenen Ernährungsformen zu machen. Bitte lese Dir diese Seite komplett durch, um dieses Buch optimal nutzen zu können.

Du möchtest Bilder zu den einzelnen Rezepten sehen?

Wir verzichten in der Druckversion des Buches auf Bilder, um die Druckkosten zu senken. Nur deswegen können wir unsere Bücher zu günstigeren Preisen anbieten als große Verlage. Damit Du jedoch trotzdem nicht auf Bilder verzichten müssen, haben wir eine Facebook-Gruppe erstellt, in der Du Bilder zu vielen Rezepten aus diesem Buch finden kannst. Scanne dazu einfach den folgenden QR-Code oder suche auf Facebook nach „Rezeptflix-Community“.

Gewinnspiel: Unter allen Bilder-Einsendungen verlosen wir jeden Monat 3x-mal einen 20€-Amazon Gutschein. Die Verlosung erfolgt in der FB-Gruppe. Die besten Bilder posten wir (auf Wunsch auch gerne mit persönlicher Verlinkung) auf unseren Social-Media Kanälen. ;-)



Folge uns auf **Instagram** und verpasste keine kostenlosen Rezepte und Bücher mehr. **@Rezeptflix** oder einfach den unteren QR-Code scannen :-)



Du willst die kostenlose Bonus-Liste mit den **TOP Superfoods** erhalten? Gehe dazu einfach **rezeptflix.de** oder scanne den unteren QR-Code.



Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß mit dem Buch

Vorwort

Herzlich willkommen in der Welt der Cocktails. Ob klassisch-elegant oder bunt und ausge-fallen – für jeden Geschmack gibt es den richtigen Cocktail und in diesem Buch finden Sie das passende Rezept dafür.

Der ursprüngliche „cock tail“ entstand um 1800 und bezeichnete ein ganz bestimmtes Mix-getränk aus „Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“. Doch im Laufe der Zeit verwandelte sich der „cock tail“ in die vielfältige und wandelbare Welt der Cocktails.

Mithilfe dieses Buches erfahren Sie alles, was Sie über Cocktails und das erfolgreiche Mixen von Cocktails wissen müssen. Darüber hinaus lernen Sie die verschiedenen Spirituosen ken-nen, erhalten ein umfassendes Wissen über die unterschiedlichen Gläser sowie über mögli-che Dekorationselemente und bekommen eine Auswahl geeigneter Snack-Ideen für Ihren persönlichen Cocktail-Moment. Des Weiteren beinhaltet dieses Buch eine Vielzahl an einfa-chen und leckeren Rezepten, die es Ihnen ermöglichen, für jeden Geschmack und jeden An-lass genau den richtigen Cocktail zu mixen.

Zum Abschluss ist es mir wichtig, noch einmal hervorzuheben, dass ein Cocktail eine Kreati-on aus verschiedenen Optionen ist. Optionen, die sich mit etwas Übung nahezu beliebig aus-tauschen und variieren lassen. Verstehen Sie dieses Buch also auch als eine Art Inspiration und probieren Sie sich aus. Seien Sie kreativ, probieren Sie Neues und tauchen Sie mit mir in die grenzenlose Welt der Cocktails ein.

Let's Shake!

INHALT

[Vorwort](#)

[Was ist ein Cocktail?](#)

[Das Cocktailmixen](#)

[Der richtige Alkohol](#)

[Gläserkunde](#)

[Die 10 Deko Regeln](#)

[Passende Snacks](#)

[Must Haves](#)

[Fachbegriffe](#)

[Cocktails mit Rum](#)

[Bahama Mama](#)

[B52](#)

[Captain Green](#)

[Cuba Libre](#)

[Dr. Funk](#)

[Easter-Eggnog](#)

[Frozen Mojito](#)

[Ginger Sunrise](#)

[Hibiskus-Punch](#)

[Mango-Lemon-Squash](#)

[Mandarinen-Mojito](#)

[Midnight-Mojito](#)

[Piña Colada](#)

Planters Punch

Rhabarber-Mojito

Rum mit Ingwerbier

Schneepunsch

Südsee Mai Tai

Tee-Cocktail mit Passionsfrucht, Minze und Rum

Weißen Glühwein

Cocktails mit Whisky

Blood and Sand

Blumenwiese

Brooklyn

Café Coretto

Highlander

Horse's Neck

Irish Coffee

Irish Punch

Lynchburg Lemonade

Manhattan

Maple & Cardamom Old Fashioned

Mint Julep

New York Sour meets Whisky & Rotwein

Old Fashioned Classi_c

Red Stiletto

Tennessee

Whisky Soda

Whisky Sour Classic

Whisky Toddy

Wild Honey

Cocktails mit Tequila

Acapulco

Ambassador

[Black Death](#)
[Blaubeer-Tequila-Mix](#)
[Blue Margarita](#)
[Cocoquila](#)
[Frozen Margarita](#)
[Ginger-Quila](#)
[Julie](#)
[Mangola](#)
[Margarita](#)
[Margarita Orange](#)
[Mexican Sunset](#)
[Mr. Lover](#)
[Pacifico](#)
[Pink Margarita](#)
[Strawberry Margarita](#)
[Tequila Colada](#)
[Tequila Mary](#)
[Tequila Sunrise](#)

Cocktails mit Wodka

[BBQ-Bloody-Mary](#)
[Black Russian](#)
[Blue Hawaii](#)
[Coconut Dream](#)
[Cosmopolitan \(in the City\)](#)
[Cranberry-Sour mit Granatapfel](#)
[Espresso Martini](#)
[Harvey Wallbanger](#)
[Himbeer-Basilikum-Mule](#)
[Himbeer-Wodka-Prosecco](#)
[Kamikaze](#)
[Lillet Vesper](#)

[Moscow Mule](#)

[Moscow Mule mit Kräuterlikör](#)

[Roter Drink](#)

[Rhabarber-Mule](#)

[Sea Breeze](#)

[Sex on the Beach](#)

[Wodka Vanilla Chai](#)

[White Russian mit Schaum](#)

[Cocktails mit Gin](#)

[Aviation](#)

[Bramble](#)

[Clover Club](#)

[Dry Martini](#)

[Earl Grey Martini](#)

[Gin & Juice](#)

[Gin & Tonic](#)

[Gin Basil Smash](#)

[Gin Buck](#)

[Gin Fizz](#)

[Gin Gin Mule](#)

[Gin Rickey](#)

[Gin Sour](#)

[Gin Tonic Coffee](#)

[Gimlet](#)

[Glüh-Gin](#)

[Negroni](#)

[Pink Lady](#)

[Singapore Sling](#)

[Tom Collins](#)

[Cocktails mit Sekt/Champagner](#)

[Apricot Sunset](#)

Azzuro Bacio
Be my Bee
Casablanca
Crémantcocktail mit Rosenwasser
Erdbeerlimes
Golden Rain
Hugo
Ingwermartini mit Granatapfelsaft
Kir Royal
Lois Lane
Midnight Americano
Mimosa
Munich Mule
Pick Me Up
Ritz
Russian Bomb
Shoot Me Up
Slowmotion
Vulcano

Bowle
Apfelbowle
Bananenbowle
Caipirinhabowle
Erfrischende Sommer-Bowle
Erdbeerbowle
Früchtebowle
Happy Bowle
Kiwibowle
Kräuter-Beeren-Bowle
Mai-Bowle
Mango-Rum-Bowle

Marillenbowle
Melonenbowle
Minzbowle
Pfirsichbowle
Rosenbowle
Sangria
Tee-Bowle
Waldmeisterbowle

Top 10 der alkoholfreien Cocktails

Berry Tonic
Blue Lagoon
Chocolate meets Orange
Margarita Orange
Fruchtiger Winter
Fruity Dreams
Green Light
Pinky
Princess
Red Kiss
Yellow Honey

Was ist ein Cocktail?

Wenn man „Cocktails“ hört, denkt man oftmals an große, bauchige Gläser, die mit bunten Flüssigkeiten gefüllt sind und von exotischen Obstarrangements getoppt werden. Dazu ein Strohhalm, ein Cocktailschirmchen und fertig ist der typische Cocktail. Doch was genau ist ein Cocktail eigentlich wirklich?

Das Wort „cock tail“ entstand bereits um das 18. Jahrhundert und bezeichnete damals ein Mixgetränk aus „Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“.

Heute ist der Cocktail per Definition ein Mischgetränk, das typischerweise aus zwei oder mehr Zutaten besteht, wobei in der Regel mindestens eine Komponente eine Spirituose ist. Die ausgewählten Getränke werden mit Eis in einem sogenannten Cocktail-Shaker gemixt, in einem Rührglas angerührt oder direkt im passenden Glas zubereitet. Darüber hinaus gibt es heutzutage selbstverständlich auch eine große Anzahl an alkoholfreien Cocktailvarianten.

Cocktails werden mit verschiedensten Dekorationselementen serviert, die jedoch stets zum Charakter des jeweiligen Drinks passen müssen. Viele Cocktails haben einprägsame Namen und insbesondere die Klassiker wie eine Margarita, ein Piña Colada oder ein Gin & Tonic sind Getränke, die international bekannt sind und in nahezu jeder Bar auf der Welt bestellt werden können.

Cocktail vs. Longdrink

Cocktails werden üblicherweise in Shortdrinks und Longdrinks unterteilt. Diese Unterteilung erfolgt nach dem Volumen, das der jeweilige Drink enthält. Shortdrinks sind demnach Cocktails mit einem Volumen von bis zu 10 cl und werden in der Regel straight up, also ohne weitere Zusätze und oftmals auch ohne Eis, serviert. Cocktails mit einem Volumen zwischen 15 und 20 cl gelten als Longdrink und werden typischerweise mit weiteren

Komponenten wie beispielsweise Saft, Sirup oder Sahne ergänzt. Außerdem werden Longdrinks mit Eiswürfeln und häufig auch mit einer Dekoration am oder im Glas serviert.

Darüber hinaus gibt es noch den Shot. Der Shot stellt mit 2 bis 4 cl die kleinste Variante eines Cocktails dar und bietet allein durch seine geringe Größe keinen Platz für die Verwendung von Eis oder Früchten.

Woraus besteht ein Cocktail?

Ein alkoholhaltiger Cocktail besteht, wie bereits erwähnt, aus mindestens einer Spirituose und kann beliebig viele weitere Mischgetränke enthalten. Die Spirituose bildet hierbei stets die Base (zu Deutsch Basis), auf der die restlichen Zutaten aufbauen. Die Basis gibt maßgeblich die Richtung des Cocktails vor und bildet das Gerüst für den späteren Geschmacksverlauf. Übliche Spirituosen für das Mixen von Cocktails sind Gin, Rum, Tequila, Wodka, Whiskey und auch Sekt bzw. Champagner.

Zu der Basis kann (muss aber nicht zwangsläufig) eine weitere Spirituose hinzugefügt werden, die den Geschmack des Cocktails unterstützt, verfeinert oder variiert, ohne die bisherige Geschmacksrichtung zu verändern. Diese zweite alkoholische Komponente nennt man Modifier (zu Deutsch Modifizierer).

Schließlich kommt der Flavouring Part (zu Deutsch Aroma-Teil). Hierbei werden Zutaten hinzugefügt, die den Geschmack abrunden und das Aroma vervollständigen. Häufig handelt es sich dabei um Komponenten wie Fruchtsäfte oder Sirup, die dem Cocktail eine gewisse Süße zusetzen sollen. Doch auch eine saure Geschmacksrichtung kann beispielsweise durch den Gebrauch von reinen Zitrussäften erzeugt werden. Einige Cocktails spielen auch mit dem Kontrast zwischen Süß und Sauer, wobei dieser Effekt durch den Gebrauch von Zucker oder Salz, oftmals in Form einer Kristallkruste am Glasrand, erzielt wird.

Im Flavouring Part können zusätzlich auch noch Sahne, Milch oder Eiweiß verwendet werden. Diese Zutaten machen den Cocktail cremig und erzeugen eine schaumige Textur.

Ein weiterer, wichtiger Bestandteil eines fast jeden Cocktails ist das Eis. Das Eis kommt entweder als Eiswürfel oder als Crushed Ice zum Einsatz und hat mehrere wichtige Einflussfaktoren. Zum einen kühlt es den Drink auf die gewünschte Temperatur ab und zum anderen dient das

Schmelzwasser dazu, die Spirituosen geschmacklich zu verbreitern und deren Aromen zu öffnen.

Durch diese Variabilität und Flexibilität sind Cocktails zu einem weltweiten Trend geworden und sind aus dem heutigen Barleben nicht mehr wegzudenken. Ob bei einem romantischen Date, in geselliger Runde mit Freunden oder zum Empfang der Hochzeit – Cocktails bieten für jeden Anlass und jeden Gast ein passendes und leckeres Trinkerlebnis.

Das Cocktailmixen

Wer sich beim letzten Barbesuch in einen Cocktail verliebt hat, möchte diesen wahrscheinlich auch zu Hause mixen und seinen Gästen servieren können. Damit das auch gelingt, gibt es verschiedene Faktoren, die unbedingt beachtet werden sollten.

Die richtige Ausrüstung

Zunächst ist es wichtig, das richtige Equipment im Haus zu haben. Hierfür sollten Sie standartgemäß einen Shaker besitzen, mit dem Sie Ihren Wunschcocktail mixen können. Darüber hinaus werden bei Cocktailrezepten die Flüssigkeitsmengen in Zentilitern (cl) oder fluid ounces (fl oz) angegeben, weshalb es sinnvoll ist, mit einem Barmaß zu arbeiten. Auch die „richtigen“ Gläser sind von Vorteil, wenn auch für den Anfang nicht zwingend erforderlich. Eine weitere Liste mit nützlichen Utensilien für Ihre Hausbar finden Sie in diesem Buch unter „Must Haves“.

Das Rezept

Insbesondere als Neuling in der Cocktailwelt macht es durchaus Sinn, sich zunächst an bestehenden Rezepten zu orientieren und sich erst mit etwas Erfahrung an Eigenkreationen zu wagen. In diesem Buch haben Sie die Möglichkeit, 150 verschiedene Cocktail-Rezepte zu testen und Ihre persönlichen Favoriten kennenzulernen.

Schütteln oder Rühren

Bei der Cocktailzubereitung wird entweder geschüttelt oder gerührt. Zum Schütteln wird der bereits erwähnte Cocktail-Shaker benutzt. Hierbei handelt es sich um ein verschließbares Gefäß, das mit Flüssigkeit und optional auch mit Eis gefüllt werden kann und anschließend so lange geschüttelt wird, bis sich die darin enthaltenen Flüssigkeiten vermischt haben. Die Technik, wie geschüttelt wird, ist hierbei nicht ausschlaggebend,

jedoch sollte die Dauer des Schüttelns 8 Sekunden nicht unterschreiten, da es sonst passieren kann, dass die Flüssigkeiten sich nicht ausreichend miteinander verbunden haben.

Andere Cocktails werden in einem Rührglas mithilfe eines Barlöffels verrührt, wobei auch hier optional Eis hinzugefügt werden kann. Als Faustregel kann man sich merken, dass Zutaten, die sich schwieriger verbinden, wie zum Beispiel Säfte, Sirup, Sahne oder Eiweiß, geschüttelt werden, während Cocktails, die ausschließlich aus Spirituosen bestehen, nahezu immer verrührt werden.

Das richtige Abseihen

Das Eingießen des Cocktails aus dem Shaker oder dem Rührglas in das Cocktailglas wird Abseihen (engl. strain) genannt. Hierbei gelangen die beim Schütteln oder Rühren verwendeten Eiswürfel und andere nicht-flüssige Zutaten nicht in das Glas, sondern werden ausgesiebt. Beim Abseihen kann man den Cocktail mithilfe eines Strainers (Barsieb) einfach sieben oder man seiht den Drink im double-strain-Verfahren ab. Hierbei wird der Cocktail zweifach gesiebt, beispielsweise zeitgleich durch einen Strainer und durch ein Teesieb.

Das richtige Eis

Auch beim Eis gibt es Faktoren, die den Wunsch-Cocktail maßgeblich beeinflussen können.

- Eiswürfel: Die idealen Eiswürfel haben im optimalen Fall eine Größe von 3 x 3 cm oder 4 x 4 cm und sind für die meisten gängigen Cocktails geeignet. Darüber hinaus haben sie auch für den Gebrauch im Shaker die perfekte Größe, um ausreichend abzukühlen und genügend Schmelzwasser abzugeben, ohne den Drink zu verwässern. Falls der Cocktail in einem Longdrinkglas serviert wird, können jedoch auch sogenannte „Ice Spears“ verwendet werden. Diese haben eine eher längliche Form und eine Masse von ca. 3 Eiswürfeln, geben durch ihre geringere Oberfläche jedoch weniger Schmelzwasser ab als die klassischen Würfel.
- Crushed Ice: Das Crushed Ice ist zerhacktes Eis und kann wahlweise gekauft oder mithilfe eines Ice Crushers selbst hergestellt werden. Insbesondere bei Cocktails, deren Geschmack vom Schmelzwasser lebt,

wie zum Beispiel der Mojito oder der Caipirinha, ist Crushed Ice die bessere Option als die klassischen Eiswürfel.

- Eiskugeln: Große Eiskugeln machen sich in Cocktails wie dem Old Fashioned besonders gut. Allgemein sehen Cocktails, die im Tumbler serviert werden, mit einer einzelnen, großen Eiskugel häufig edler aus und kühlen den Drink nachhaltiger als klassische Würfel.
- Kein Eis: Eine Vielzahl an Shortdrinks wird häufig ganz ohne Eis serviert. Grundsätzlich kann man sich merken, dass Cocktails, die im Martini- oder Margaritaglas oder auch in der Cocktailschale serviert werden, in der Regel auch ohne Eis auskommen. Aber auch hier gibt es natürlich Ausnahmen, die die Regel bestätigen.

Die Kirsche auf dem Cocktail

Als krönender Abschluss wird der fertige Cocktail vor dem Servieren häufig noch ausgeschmückt und dekoriert. Hierbei wird jedoch nicht jeder Cocktail gleich garniert und nicht alle Dekorationselemente sind auch wirklich cocktail-geeignet. Im Kapitel „Die Deko“ finden Sie explizite Erklärungen und Dekorationsvorschläge, damit Sie Ihren Cocktail perfekt servieren können.

Der richtige Alkohol

Der klassische Cocktail besteht, wie bereits erwähnt, aus „Spirituosen aller Art“. Dies bedeutet im Umkehrschluss, dass nahezu jede Art von Alkohol zum Mixen von Cocktails verwendet werden kann. In diesem Buch liegt der Fokus auf den gängigsten sechs Sorten: Gin, Rum, Sekt bzw. Champagner, Tequila, Whiskey und Wodka. Jede Spirituose hat ihre eigene Geschichte und Merkmale, so dass im Folgenden jede Sorte kurz vorgestellt wird, damit Sie auch wissen, was genau in den Flaschen steckt, die Sie in Ihre Hausbar einsortieren.

Gin

Der Gin hat seinen Ursprung zwar in den Niederlanden, wurde jedoch in England zum gelobten Klassiker. Als Cocktail *Gin & Tonic* wurde er erstmals in Indien von britischen Soldaten getrunken.

Im 18. Jahrhundert gab es eine riesige Anzahl an Gin-Destillerien, die hochprozentigen, teils sogar mit Terpentin versetzten, preisgünstigen Gin erzeugten, der zu einem regelrechten „Gin Craze“ (zu Deutsch Gin- Wahn) führte. Der Gin verkaufte hierdurch zu einem Getränk für die ärmeren Schichten der Gesellschaft und führte dort auch aufgrund seiner schlechten Qualität zu einer stark erhöhten Sterberate. Erst der ab 1751 eingeführte „Gin Act“ sorgte für eine Verbesserung der Qualität in der Herstellung und machte den Gin somit wieder gesellschaftsfähig. Heutzutage schätzen Experten, dass es mehr als 1.200 verschiedene Ginsorten gibt, wobei der teuerste Gin der „Bombay Sapphire Revelation“ ist. Der Preis für eine Flasche liegt zwischen 180.000 bis 200.000 Euro.

Merkmale

Farbe: klar

Alkoholgehalt: mindestens 37,5 % vol.

Geschmack: Gin hat eine dezente bis intensive Wacholdernote in Ergänzung mit Botanicals wie Koriander, Ingwer, Zitrusfrüchten und Ähnlichem.

Rum

Rum ist ein absoluter Klassiker, der seinen Ursprung in der Karibik hat. Der ursprünglich aus Asien stammende Zuckerrohr wurde damals von Christoph Kolumbus in die Karibik gebracht und dort großflächig angebaut. Aufgrund der guten klimatischen Bedingungen entwickelte sich der Zuckerrohr hervorragend, so dass bereits nach kurzer Zeit sehr viel geerntet werden konnte. Bei der nachfolgenden Zuckerherstellung entstand dann ein Abfallprodukt, mit dem einige Händler zu experimentieren begannen. Unter anderem wurde auch die Destilliertechnik „Tafia“ genutzt, dessen Destillat eine hochprozentige Substanz darstellte. Diese Substanz gilt heute als eine Art „Ur-Rum“. Im 17. Jahrhundert war es dann üblich, dass Seemänner stets eine Flasche dieses Ur-Rums bei sich hatten und auch Sklaven bekamen den Rum als Stimmungsaufheller verabreicht. Erst im Laufe des 18. Jahrhunderts erreichte der Ur-Rum Europa und die USA und wurde dort immer weiter entwickelt, verfeinert und zur Verbesserung der Aromen auch in Fässern gelagert.

Heute wird Rum aus Wasser, Zuckerrohrsaft und gehäckseltem Zuckerrohr bzw. Melasse gewonnen. Die genannten Zutaten werden in speziellen Fässern zusammengeführt und vermenzt, so dass eine Maische entsteht. Diese Maische wird zunächst fermentiert und zum Schluss destilliert. Das fertige Destillat hat einen Alkoholgehalt von über 60 % vol. und stellt den fertigen Rum dar. Man unterscheidet in Original Rum, Echten Rum, Blended Rum, Flensburger Rum, Rum Agricole, Weißen Rum, Jamaika Rum und Tschechischen Rum.

Merkmale

Farbe: klar bis bräunlich

Alkoholgehalt: 40 % vol. bis 70 % vol.

Geschmack: Rum kann süßlich, intensiv, würzig sowie frisch oder fruchtig schmecken. Es gibt sogar Sorten, die alle diese Merkmale vereinen.

Sekt/Champagner

Die Römer bauten damals als Erste Weinreben in der Champagne an, aus denen sie jedoch keinen Champagner, sondern weißen, stillen Wein gewannen.

„Champagne“ ist das französische Wort für Champagner und ist in Frankreich seit 1936 ein geschützter Begriff. Champagner wird in seiner Herstellung streng von verschiedenen, unabhängigen Stellen überwacht und kontrolliert. So darf ein Champagner beispielsweise nur in einem streng abgegrenzten Anbaugebiet und bei festgelegter Pflanzdichte angebaut werden. Darüber hinaus ist zum Beispiel eine obligatorische Handlese sowie eine schonende, sofortige Pressung vorgeschrieben und es gibt zudem eine Ertragsbeschränkung. Unter der Herrschaft von Heinrich IV setzte sich der Name „Vin de Champagne“ für diesen Wein durch. Da der Wein den Transport im Fass jedoch nicht so gut überstand, begann man im 17. Jahrhundert damit, den Wein schon vor Ort in Flaschen abzufüllen, um so die Frische besser erhalten zu können. Durch das frühere Abfüllen gärte der Wein in den Flaschen nun ungewollt nach und wurde zum sprudelnden Champagner. Im Laufe der Zeit wurde der Lagerungsprozess sowie die Flaschenart und die Verkorkung immer weiter überarbeitet und verbessert. Es werden insgesamt drei Rebsorten in der Champagne angebaut, diese sind Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Andere Schaumweine müssen als Sekt gekennzeichnet werden. Hier entsteht die Kohlensäure nicht beim Gärungsprozess, sondern wird erst nachträglich hinzugefügt. Je nach Herkunftsland heißt der Schaumwein in Deutschland beispielsweise „Winzersekt“, in Frankreich „Crémant“, in Spanien „Cava“ oder in Italien „Spumante Metodo Classico“.

Merkmale

Farbe: nahezu klar bis tief golden

Alkoholgehalt: 10 % vol. bis 12 % vol.

Geschmack: Kamille, Veilchen, Jasmin oder Rose sind typische Geschmacksnoten. Doch auch Vanille und Pfeffer oder Fruchtnoten wie Himbeere oder Banane können Sie im Sekt und Champagner finden.

Tequila

Tequila ist der populärste Mezcal aus Mexiko, wobei die Stadt Tequila als Namensgeber gilt. Im 16. Jahrhundert stellten vermutlich Spanier erstmals diesen Agaven-Brand aus dem Herzen der blauen Weber-Agave her. Im Schnitt dauert es ca. 8 bis 9 Jahre, bis eine Agave geerntet werden kann. Das Innere der Agave, auch Herz genannt, wird nach der Ernte im Ofen bei 60 bis 85 °C für ca. 24 bis 36 Stunden gegart. Durch das Garen wird der Zucker in Einfachzucker umgewandelt und die Agaven werden nach dem

Auskühlen zerkleinert. Anschließend werden sie mit Wasser bestrahlt und gepresst, wodurch sich der Saft und der Zucker aus den Agaven löst. Je nach Herstellungsmethode wird nun weiterer Zucker hinzugefügt und unter Zugabe von Hefe fermentiert. Nach dem mehrfachen Destillieren ist das Ergebnis ein klarer Tequila.

Merkmale

Farbe: klar bis goldfarbend

Alkoholgehalt: 20 % vol. bis 55 % vol.

Geschmack: Agave, Vanille, geräucherte Eiche, Karamell

Whiskey

Seinen Ursprung soll der Whiskey bereits im 5. Jahrhundert bei christlichen Mönchen in Irland haben. Heutzutage haben jedes Land und jede Region individuelle Regelungen, unter welchen Bedingungen ein Brand Whisky bzw. Whiskey als solcher bezeichnet werden darf.

Innerhalb der [Europäischen Union](#) muss Whisky demnach durch das Destillieren von Getreidemalzmaische gewonnen werden und muss zu einem Alkoholgehalt von unter 94,8 % vol. destilliert sein. Außerdem muss der Whiskey mindestens drei Jahre in Holzfässern gelagert werden und muss schlussendlich einen Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol. aufweisen.

Whiskey unterscheidet man zum einen nach der Getreideart:

- Grain: Der Grain kann aus Weizen, Gerste, Hafer, Roggen und Mais hergestellt werden. Grain wird nahezu ausschließlich für Blended Whiskys genutzt.
 - Rye: Whiskey, der zu mindestens 51 % aus Roggen hergestellt wurde.
- [Bourbon](#): Wird zu mindestens 51 % Mais benutzt, spricht man von einem Bourbon.
- Malt: Der Malt bezeichnet einen Whisky, der gänzlich aus gemälzter Gerste gewonnen wurde.

Und zum anderen nach Herkunftsbezeichnungen. Scotch ist beispielsweise ein schottischer Whisky, der Speyside Whisky stammt aus der schottischen Region Speyside und der Tennessee Whiskey ist ein amerikanischer Whiskey aus Tennessee.

Merkmale

Farbe: meist golden

Alkoholgehalt: 40 % vol. bis 65 % vol.

Geschmack: Süß, fruchtig bis hin zu floral. Auch würzig, malzig, rauchig und maritim kann ein Whiskey schmecken.

Wodka

Der erste Wodka wurde 1405 in [Sandomierz](#), einem ehemaligen [Königreich in Polen](#), aus Roggen gebrannt. Der damalige Wodka wurde bereits aus Roggen destilliert und hatte damals einen deutlich geringeren Alkoholgehalt. Das Destillat verbreitete sich rasch im osteuropäischen Raum und erfreute sich insbesondere in Russland wachsender Beliebtheit. Zwischen dem 16. und dem 18. Jahrhundert durften in Russland ausschließlich ausgewählte Tavernen Wodka verkaufen. Da sich dies jedoch noch bewährte, wurde die Wodkaproduktion schließlich freigegeben und im Ausgleich dafür besteuert. Im 19. Jahrhundert gab es einen Umschwung im Rohstoffaufkommen und die Kartoffel ermöglichte viele Billigbrände, die den Markt nahezu überschwemmten. Dies war auch der Grund, weshalb Ende des 19. Jahrhunderts erneut das Staatsmonopol für die Wodkaproduktion eingeführt wurde.

In den 1980er Jahren ließen [Juri Andropow](#) und [Michail Gorbatschow](#) die Wodkasherstellung erneut stark einschränken. Es folgte eine [Anti-Alkohol-Kampagne](#) Gorbatschows, die jedoch dazu führte, dass viele Schwarzbrennereien entstanden. Die Kampagne, die eigentlich für einen besseren Umgang mit Alkohol sorgen sollte, hatte nun einen rapiden Anstieg von Alkoholvergiftungen und Todesfällen zur Folge.

Erst in den 1990er Jahren und unter der Regierung von [Boris Jelzin](#) wurde die Wodkaproduktion in Russland wieder freigegeben, was den Markt nicht nur entspannte, sondern auch die Anzahl der Wodkamarken wachsen ließ.

Merkmale

Farbe: farblos

Alkoholgehalt: idealerweise um die 40 % vol.

Geschmack: Der klassische Wodka ist aufgrund fehlender Fuselöle und des Verzichts auf künstliche Aromen nahezu geschmacklos.

Gläserkunde

Die erlesenen Spirituosen schmecken jedoch nur halb so gut, wenn sie im „falschen“ Glas landen. Das „richtige“ Glas macht den Cocktail erst zu einem geschmackvollen Hingucker. Ob dickbauchig, langstielig, schmal, glanzvoll verziert oder schlicht und elegant – es gibt unzählig viele verschiedene Glasformen und Stilrichtungen. Doch was für Gläser gibt es in der Cocktailwelt und für welchen Cocktail wird welches Glas verwendet?

Damit Sie Antworten auf all diese Fragen haben, gibt es an dieser Stelle einen ausführlichen Überblick über die klassischen Cocktailgläser und deren Einsatzbereiche:

Longdrinkglas / Highballglas – schlicht, schmal, hoch

Das Longdrinkglas, oder auch Highballglas genannt, ist eines der bekanntesten Gläser und nahezu in jeder heimischen Bar zu finden. Es hat einen verstärkten Boden, der für einen stabilen Stand sorgt, und ist hoch geschnitten, um einer höheren Anzahl an Eiswürfeln oder Crushed Ice Platz zu bieten.

Es fasst in der Regel Drinks mit einem Volumen von 30 cl und bedarf nur wenig bis hin zu gar keiner Dekoration am Glasrand. Bekannte Cocktails, die in Longdrink- oder Highballgläsern serviert werden, sind zum Beispiel Cuba Libre, Gin & Tonic oder auch Mojitos und Caipirinhas.

Fancyglas / Ballonglas / Hurricaneglas – groß, bauchig, bunt

Das Fancyglas, oder auch Ballon- oder Hurricaneglas genannt, ist ein Glas, das besonders für bunte, farbintensive und auffällige Cocktails geeignet ist. Durch seine bauchige Form präsentiert es Drinks mit einem Volumen von bis zu 30 cl von seinen schönsten Seiten und bietet am Glasrand viel Platz für üppige Dekorationen aus Früchten, Papierschirmchen und anderen ausfallenen Dekorationselementen.

Es ist vermutlich das typische Cocktailglas schlechthin und wird mit Cocktails wie Sex on the Beach, Piña Colada, Tequila Sunrise und auch dem Hurricane assoziiert.

Old Fashioned Glas / Tumbler – klassisch, gerade, kurz

Das Old Fashioned Glas, oder auch Tumbler genannt, ist ein gerades, klassisches Glas. Es besticht durch seine Gradlinigkeit und Schlichtheit. Die früheren Old Fashioned Gläser hatten einen dicken, leicht rundlichen Glasboden, was optisch gesehen zwar ein Hingucker war, den Stand der Gläser jedoch negativ beeinflusste. Insbesondere Menschen unter Alkoholeinfluss soll es schwer gefallen sein, die Gläser wieder sicher an der Bar abzustellen, so dass diese oftmals taumelten und zu Boden fielen. Hieraus ergab sich dann der Name Tumbler, abgeleitet aus dem Englischen „to tumble“, was übersetzt so viel wie wackeln oder taumeln heißt. Heutzutage haben Old Fashioned Gläser einen stabilen und geraden Glasboden und sind das ideale Glas für Drinks wie Whiskey on the Rocks oder Cocktails wie den White Russian oder Whiskey Sour.

Margaritaglas – langstielig, geschwungen, zeitlos

Das Margaritaglas ist, wie es der Name bereits verrät, das ideale Glas für jegliche Margarita-Variationen. Es ist langstielig, oftmals spielerisch geschwungen und in einem zeitlosen Stil das ideale Glas für die Hausbar. Der Glasrand kann, wie für eine Margarita typisch, mit Salz ummantelt werden, doch auch moderne Interpretationen mit einem Zuckerrand sehen an einem Margaritaglas hervorragend aus. Ein wichtiges Merkmal für Cocktails aus dem Margaritaglas ist außerdem, dass diese in der Regel ohne Eis oder Strohhalm serviert werden.

Cocktailschale – langstielig, oftmals verziert, abgeflacht

Eine Cocktailschale ist ein langstieliges Glas, dessen Bauch eine schalenähnliche Form aufweist. Diese Form in Verbindung mit auffälligen Verzierungen, edlen Gravuren und anderen schicken Details machen die Cocktailschale zu einem eleganten und glanzvollen Klassiker. Eine Cocktailschale fasst Drinks mit einem Volumen von bis zu 20 cl und wird im Normalfall ohne Eis oder Strohhalm serviert. Typische Cocktails, die für die Cocktailschale geeignet sind, sind beispielsweise Acapulco, Apricot Sunset oder der Clover Club.

Martiniglas – elegant, schlicht, spitz

„Ein Martini bitte, geschüttelt, nicht gerührt!“. Dieses Filmzitat ist ein Klassiker, ebenso wie das Martiniglas selbst. Das Martiniglas ist langstielig, schlicht und einfach stilvoll. Der Kelch weist eine leicht dreieckige, eher spitze Form auf, weshalb das Glas auch als „Cocktailspitz“ bekannt ist. Es fasst Drinks mit einem Volumen bis zu 15 cl und wird hierbei in der Regel ebenfalls ohne Eis oder Strohhalm serviert. Auch die Dekoration fällt eher schlicht und klein aus, oftmals in Form von einer Frucht an einem Zahnstocher. Cocktails, die klassischerweise in einem Martiniglas serviert werden, sind außer dem typischen Martini noch der Cosmopolitan, der Manhattan oder auch ein Brooklyn.

Emaillebecher / Kupferbecher/ Grogglas – rustikal, shabby, schick

Emaillebecher, als auch Kupferbecher und Groggläser bekannt, sind die Exoten in der Cocktailwelt. Ihre Einsatzbereiche sind sehr speziell und sie sind eher selten in heimischen Hausbars vertreten. Diese Gläser, oder besser gesagt Becher, sind in ihrer Optik eher rustikal als elegant, haben jedoch oftmals eine Art shabby chic an sich, der sie modern und schick wirken lässt. Wahre Liebhaber werden ihren Julep klassisch im Emaillebecher trinken, ein Moscow Mule schmeckt aus einem Kupferbecher einfach authentischer und ein guter Grog ist nur in einem Grogglas wirklich zuhause.

Rotweinglas – bauchig, groß, nützlich

Das Rotweinglas scheint zunächst nicht in diese Aufreihung zu gehören, doch es hat seinen Platz hier nicht grundlos. Das Rotweinglas ist langstielig, dickbäuchig und bietet im Gegensatz zu den klassischen Cocktailgläsern viel Platz. Insbesondere Cocktaillikreationen mit Sekt-, Champagner- oder Liköranteil werden gerne mit viel Eis, ganzen Zitrusfruchtscheiben oder Sommerfrüchten in Rotweingläsern serviert. Bekannte Beispiele sind der Aperol Sprizz, ein Hugo oder ein Erdbeer-Gin-Fizz.

Die 10 Deko Regeln

Die passende Dekoration gehört einfach zu der Welt der Cocktails dazu. Anhand des Glases lässt sich oftmals schon recht gut ableiten, ob und welche Deko erwünscht ist. Große Fancygläser bieten viel Platz für eine prunkvolle Deko, am Longdrinkglas darf es oftmals nur eine Zitrusscheibe am Glasrand sein und der Tumbler kommt häufig ganz ohne Deko aus.

In diesem Buch finden Sie bei den Rezepten auch passende Dekorationsvorschläge, doch werden Sie sowohl bei bestehenden Cocktails als auch bei Eigenkreationen aktiv und gestalten Sie eine individuelle Deko nach Ihren Wünschen.

Und damit Sie wissen, womit Sie glanzvoll und stilecht dekorieren können, gibt es hier das kleine Deko Einmaleins.

Regel Nummer 1: Was drin ist, darf auch drauf sein!

Das bedeutet, dass man Obst, das in flüssiger Form in dem Getränk vorkommt, in nahezu jedem Fall auch als Obst zum Dekorieren verwenden kann. Sprich, bei einem Cocktail mit Orangensaft kann man mit Orangen als Topping nichts falsch machen.

Regel Nummer 2: Der rote Farbkleck.

Ein Klassiker, der auch fast zu jedem Cocktail geht, ist die Cocktailkirsche, ob als Frucht am Spieß oder als Einlage, dieser knallrote Farbkleck macht jeden Drink zu einem Hingucker.

Regel Nummer 3: Beeren, Beeren, Beeren!

Ein weiterer Allrounder sind frische Beeren, wie Erdbeeren, Himbeeren oder auch Brom- und Heidelbeeren. Ob einzeln auf dem Glasrand oder auf einem Holzspieß, frische Beeren lassen jeden Cocktail erstrahlen.

Regel Nummer 4: Exoten machen es spannend!

Doch auch tropische Früchte wie Ananas, Kokosnuss oder Melone lassen sich in Form von Stücken, Keilen oder Spalten als Deko ideal verarbeiten.

Regel Nummer 5: Sauer macht lustig.

Zitrusfrüchte jeder Art, ob Orange, Limette oder Zitrone, machen als Scheiben geschnitten eine tolle Figur auf nahezu jedem Glasrand.

Regel Nummer 6: In der Schale liegt die Kraft.

Für schlichtere Klassiker eignen sich insbesondere auch Orangen-, Zitronen- oder Limettenschale als einfaches, aber effektives Dekorationselement am oder auch im Glas.

Regel Nummer 7: Den Kräutergarten plündern.

Frische Kräuter wie Minze, Basilikum oder Zitronenmelisse haben einen tollen Effekt und verleihen dem Drink zusätzlich ein intensives Aroma.

Regel Nummer 8: Schirmchen, Girlanden, Puschel.

Vor allem an farbenfrohen Drinks, die im Fancyglas serviert werden, haben zusätzliche Dekorationselemente viel Platz und erzielen eine grandiose Wirkung.

Regel Nummer 9: Gemüse ist erwünscht.

Ob die Olive im Martini oder die Gurke im Moscow Mule, wenn es das Rezept explizit fordert, ist auch Gemüse eine hervorragende Deko.

Regel Nummer 10: Das ist verboten!

Weiches Obst, wie beispielsweise sehr reife Bananen oder auch aufgetautes Tiefkühl Obst, eignen sich nicht für eine stabile Cocktaildekoration. Deshalb lieber auf feste und frische Alternativen zurückgreifen.

Passende Snacks

Ob man nun beim romantischen Date einen *Mr. Lover* genießt, in geselliger Runde im Garten einen *Bahama Mama* schlürft oder beim Empfang einer Hochzeit mit einem *Kir Royal* anstößt, eines ist immer gleich: Irgendwann meldet sich der „kleine Hunger“.

Es ist nicht so, dass man wirklich Hunger hat, sondern viel mehr hat man Appetit. Dieses Phänomen hat inzwischen auch die Gastronomie erkannt, weshalb es heutzutage in vielen Bars üblich ist, dass man zu Cocktails, Mischgetränken und Aperitifs gratis kleine Snacks serviert bekommt. Diese Snacks haben nicht nur den Effekt, dass man sich als Gast willkommen und geschätzt fühlt, sondern verstärken auch die Aromen der Cocktails, da das Salz nachweislich die Geschmackssensoren im Mund öffnet, wodurch sich der Geschmack der Getränke intensiviert.

Darüber hinaus gibt es zwei simple Thesen, weshalb man Gästen stets kleine Knabbereien zu ihren Getränken reichen sollte. Die eine These betrachtet das Thema aus der wirtschaftlichen Sicht und argumentiert so, dass insbesondere salzige Snacks den Gast dazu animieren würden, mehr Getränke zu konsumieren, da das Salz durstig machen würde. Die andere These argumentiert aus dem biologischen Aspekt heraus, dass der Konsum von Alkohol den Salzgehalt im Körper maßgeblich sänke. Demnach sei es generell ratsam, beim Trinken von Alkohol salzhaltige Lebensmittel zu sich zu nehmen.

Aber welche Snacks passen am besten zu welchen Drinks? Diese Frage stellt sich natürlich nicht, wenn die Cocktails ohnehin als Getränk zum Mittag- oder Abendessen gedacht sind. Haben Sie jedoch keine Essensbeilage geplant, sollten Sie Ihren Gästen einen kleinen Snack oder ein paar Knabbereien reichen. Damit Sie für jeden Drink den passenden Snack parat haben, folgen nun ein paar Snack-Vorschläge.

Zum Aperitif: Der Aperitif wird in der Regel vor dem Essen getrunken, um die Wartezeit zu verkürzen und den Appetit anzuregen. Klassischerweise sind Aperitifs leicht herb und bitter im Geschmack, können zum Teil jedoch auch eine süße Note aufweisen. Geeignete Snacks sind deshalb Bruschetta, Oliven oder auch Pistazien. Süße Cocktails: Bei jeder Art von süßen Cocktails empfiehlt es sich, grundsätzlich einen salzhaltigen Snack zu servieren, da das Salz im Kontrast zu der Süße steht und dadurch die im Cocktail enthaltenen Fruchtaromen intensiviert. Geeignete Snacks sind unter anderem Erdnüsse, Popcorn, Salzstangen oder Chips.

Herbe Cocktails: Doch auch frische Früchte sind eine tolle Beilage und können insbesondere die herben Aromen eines Cocktails hervorragend ausgleichen und dadurch wiederum auch hervorheben. Als Faustregel kann man sich an die Zutatenliste des jeweiligen Cocktails halten: Sind in dem Getränk Säfte oder Liköre einer bestimmten Frucht enthalten, eignen sich eben diese Früchte auch als frische Obstbeilage. Ansonsten gilt, dass vor allem Beeren als auch tropische Melonen eine angenehm passende Süße voweisen. Cocktails auf Milch- oder Sahnebasis: Serviert man Cocktails, die Sahne, Milch oder einen hohen Anteil an Creme-Likör enthalten, eignen sich vor allem pikante Snacks als Knabbererei. Hierbei neutralisieren die Fette in der Milch bzw. der Sahne die Schärfe der

Snacks und ermöglichen ein differenzierteres Wahrnehmen von feinen Geschmacksnuancen. Ideale Snacks mit einer angenehmen Schärfe sind zum Beispiel Wasabi-Nüsse, eingelegte Peperoni oder auch Nachos mit einem Chili-Dipp.

Must Haves

Damit es Ihnen in Ihrer Hausbar an nichts mangelt, gibt es an dieser Stelle eine kurze Auflistung verschiedener Utensilien, die Ihnen den Einstieg in die Cocktailwelt erleichtern werden.

Barlöffel	- als Maßeinheit und zum Umrühren
Barmaß	- zum Abmessen von Spirituosen, Säften, Sirup etc. in cl
Barsieb	- für das Abseihen von Getränken
Cocktailgläser	- Cocktailgläser je nach Wunschcocktail (siehe Gläserkunde)
Cocktailschirmchen, Deko etc.	- hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, egal ob Schirmchen, Girlanden, Puschel etc.
Eiswürfel bzw. Crushed Ice	- je nach Rezept zum Abkühlen der Cocktails
Eiswürfelformen	- hilfreich zum Fertigen von Eiswürfeln mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen
Handrührgerät	- zum Aufschlagen von Sahne und anderen Flüssigkeiten
Holz- und Metallstößel	- zum An- und Zerdrücken von Früchten und Kräutern
Holzspieße	- als Basis für Fruchtspieße
Kugelausstecher	- für das Ausstechen von Obst, wie beispielsweise Melonenbällchen
Mixer	- zum Mixen von diversen Cocktails, wie z.B. Mango-Lemon-Squash

Rührglas	- für Cocktails, die gerührt statt geschüttelt werden
Shaker	- ein guter Cocktailshaker ist unabdinglich
Strohhalme	- kurze und lange Strohhalme, wahlweise aus Hartplastik, Papier, Glas oder Alu
Teesieb	- für ein Abseihen im double-strain-Verfahren
Schneidemesser und -brettchen-	für das Schneiden von Obst, Kräutern etc.

Fachbegriffe

Ein kleines Lexikon zum Nachschlagen:

Abseihen	Das gesiebte Eingießen des Cocktails in ein Glas
Base	Die Basis des Cocktails (meist eine Spirituose)
BL	Abkürzung für die Maßeinheit in Barlöffel
Cocktail	Ein Mischgetränk bestehend aus Base, Modifier und Flavouring Part
cl	Abkürzung für die Maßeinheit Zentiliter
EL	Abkürzung für die Maßeinheit in Esslöffel
fl oz. (Unze)	Abkürzung für die Maßeinheit in fluid ounces (flüssige Unze)
Flavouring Part	Ein geschmacksunterstützender Part des Cocktails in Form von weiteren Zutaten
Longdrink	Cocktails mit einem Volumen von 15 bis 20 cl
Modifier	Eine zweite alkoholische Komponente des Cocktails
Shortdrink	Cocktails mit einem Volumen von bis zu 10 cl
Shot	Cocktails mit einem Volumen zwischen 2 und 4 cl
Spirituose	Alkoholsorten wie z. B.: Gin, Rum, Tequila, Wodka, Whiskey
straight up	servieren Einen Cocktail „pur“, ohne Zusatz von Eis oder Deko, servieren
TL	Abkürzung für die Maßeinheit in Teelöffel



Cocktails mit Rum

BAHAMA MAMA

Der Bahama Mama ist einer der Urlaubs-Cocktails schlechthin. Die Kombination aus Ananas, Orange, Kokosnuss und Rum versprüht einfach ein Karibik-Feeling, dem man nicht widerstehen kann.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

4 cl Ananassaft
4 cl weißen Rum
2 cl braunen Rum
2 cl Kokoslikör
1 cl Zitronensaft
4 cl Orangensaft
1 Schuss Grenadine
2 bis 3 Eiswürfel
Zum Dekorieren:

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend sowohl mit dem weißen als auch mit dem braunen Rum aufgießen. Als Nächstes den Ananas-, Zitronen- und Orangensaft hinzufügen und den Kokoslikör dazugeben. Den Shaker verschließen und für etwa 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb in ein Fancyglas abseihen und einen Schuss Grenadine dazugeben. Die Grenadine setzt sich nach kurzer Zeit am Boden ab und färbt den Glasboden somit schön leuchtend rot ein. Den fertigen Bahama Mama mit einer Zitronenscheibe am Glasrand dekorieren, mit einem Strohhalm servieren und sofort genießen.

B52

Kaffeelikör, Baileys und Rum im Schichtbetrieb: Dieser kleine Cocktail im Shotformat hat es in sich!

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Shotglas

Zutaten:

2 cl Kaffeelikör

2 cl Baileys

1 cl Rum

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Kaffeelikör in ein Shotglas füllen. Anschließend den Baileys vorsichtig über den Rücken eines Teelöffels dazugeben und danach den Rum ebenfalls über den Löffelrücken langsam hinzugießen. Durch das langsame, vorsichtige Eingießen entstehen drei separate Schichten im Glas.

Schritt 2: Den fertigen B52 mithilfe eines Feuerzeugs anzünden und sofort servieren. Vor dem Genießen das Auspusten nicht vergessen.

CAPTAIN GREEN

Leuchtend grün und fruchtig frisch kommt der Captain Green daher. Herrlich vielfältige Fruchtsäfte treffen auf frische Minze und aromatischen Rum.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

4 EL weißer Rum

3 EL Ananassaft

2 EL Zuckersirup

2 EL Pfirsichlikör

2 EL Limettensaft

8 Minzblättchen

2 bis 3 EL Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Ananasspalte und etwas frische Minze

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Rum zusammen mit dem Limetten- und dem Ananassaft in einen Standmixer füllen. Anschließend den Pfirsichlikör und den Zuckersirup dazugeben. Zum Schluss noch die Minzblätter und 2 bis 3 EL Crushed Ice hinzufügen und für 30 bis 60 Sekunden auf höchster Stufe mixen.

Schritt 2: Den fertigen Captain Green in ein Fancyglas gießen, mit einer Ananasspalte dekorieren und mit etwas Minze toppen. Mit einem Strohhalm servieren und direkt genießen.

CUBA LIBRE

Der Cuba Libre ist der Klassiker unter den Longdrinks schlechthin. Jeder kennt ihn, jeder mag ihn und jeder sollte die Zutaten dafür in seiner Hausbar haben.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

10 bis 15 cl Cola

5 cl weißer kubanischer Rum

½ Limette

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limette mit heißem Wasser gründlich abwaschen, abtrocknen und anschließend in Viertel schneiden. Danach das Longdrinkglas mit Eiswürfeln befüllen und die Limettenviertel leicht hineinpressen. Im Anschluss die Limettenspalten mit ins Glas geben.

Schritt 2: Als Nächstes den Rum hinzufügen und zum Abschluss mit der Cola aufgießen. Nun mithilfe eines Barlöffels vorsichtig umrühren und den fertigen Cuba Libre mit einem Strohhalm servieren und sofort genießen.

DR. FUNK

Prickelnd, fruchtig, leicht und facettenreich – der Dr. Funk hält, was er verspricht. Dieser Cocktail schmeckt am besten in geselliger Runde an einem lauen Sommerabend.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

6 cl brauner Rum

2 cl Limettensaft

2 EL Grenadine

Etwas Soda oder Tonicwater

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 2 Limettenspalten, 1 Cocktailkirsche und etwas frische Minze

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Glas ungefähr halbhoch mit Eiswürfeln befüllen. Danach den Rum, den Limettensaft und die Grenadine hinzugeben und mithilfe eines Barlöffels gründlich verrühren.

Schritt 2: Den Drink mit etwas Soda oder Tonicwater auffüllen und mit den Limettenspalten und der Cocktailkirsche dekorieren. Zum Abschluss mit etwas frischer Minze toppen, mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

EASTER-EGGNOG

Sie suchen noch den passenden Aperitif für Ihre bunten Osterfeiertage? Der Easter-Eggnog schmeckt herrlich süß und lieblich und passt somit hervorragend zum Osterfest.

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Tumbler

Zutaten:

160 ml brauner Rum

160 ml Eierlikör

30 g Zucker

1 sehr frisches Eiweiß

Eine Prise Salz

Etwas Muskat

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Eiweiß in eine hohe Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Während des Schlagens den Zucker und das Salz langsam einrieseln lassen.

Schritt 2: Als Nächstes die Gläser jeweils halbhoch mit Crushed Ice befüllen und anschließend mit je 40 ml Rum begießen. Danach vorsichtig jeweils 40 ml Eierlikör dazugeben. Durch das langsame Eingießen bilden sich nun zwei Schichten. Zum Abschluss den Drink mit einem Klecks Eischnee toppen, mit einer Prise Muskat bestäuben und direkt servieren. Ohne Umrühren genießen.

FROZEN MOJITO

Lust auf kaltes Eis und erfrischenden Cocktail in einem? – dann ist dieser Frozen Mojito die ideale Lösung für eine leckere Abkühlung.

Zeit: 5 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

250 ml Wasser

4 EL Rum

150 g Zucker

1 Bund frische Minze

1 Zitrone

Zum Dekorieren: 2 Ananasscheiben

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Wasser in einen Topf geben und mit dem Zucker verrühren. Anschließend bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.

Schritt 2: Als Nächstes die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stängeln zupfen. 4 Blättchen für die Deko beiseitelegen und die restliche Minze in den Topf geben und kurz untermengen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und für ca. 60 Minuten abkühlen lassen. Schritt 3: In der Zwischenzeit die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Im Anschluss den abgekühlten Minz-Sirup durch ein Sieb filtern und mit dem Zitronensaft und dem Rum vermischen. In einen flachen Behälter, Form oder Schüssel füllen und für mindestens 3 bis 4 Stunden einfrieren. Hierbei anfänglich etwa alle 30 Minuten mit einer Gabel umrühren.

Schritt 4: Nach der Gefrierzeit den Behälter herausnehmen und den Frozen Mojito in zwei Longdrinkgläser umfüllen. Mit 1 bis 2 Minzblättchen toppen und mit je einer Ananasscheibe dekorieren. Den Cocktail mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

GINGER SUNRISE

Der Cuba Libre ist der Klassiker unter den Longdrinks schlechthin. Jeder kennt ihn, jeder mag ihn und jeder sollte die Zutaten dafür in seiner Hausbar haben.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 5 Cocktails Glas: Fancyglas

Zutaten:

300 ml Ginger Ale

300 ml Orangensaft

300 ml Ananassaft

150 ml Grenadine

150 ml Cocos Rum

Zum Dekorieren: 5 gemischte Fruchtspieße (z.B.: Ananas, Orange, Traube, Melone etc.)

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Orangensaft zusammen mit dem Cocos Rum und dem Ananassaft in ein Rührglas geben und mithilfe eines Barlöffels verrühren. Anschließend den Ginger Ale hinzufügen und nochmals vorsichtig umrühren.

Schritt 2: Den fertigen Drink gleichmäßig auf die Gläser verteilen und je 30 ml Grenadine langsam einrinnen lassen, so dass sich dieser auf dem Glasboden absetzt. Den fertigen Ginger Sunrise mit einem Obstspieß garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Kalt genießen.

HIBISKUS-PUNCH

Punsch muss nicht nur im Winter schmecken. Dieser kalte Hibiskus-Punsch ist auch zu jeder anderen Jahreszeit der perfekte Cocktail für zwischendurch.

Zeit: 1 Stunde und 15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

130 ml Mineralwasser

125 ml Wasser

100 ml braunen Rum

50 ml Zitronensaft

100 g Zucker

25 g geschnittene Hibiskusblüten

4 bis 6 Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Hibiskusblüten in einen Topf geben und mit dem Zucker vermengen. Anschließend mit dem Wasser aufgießen und bei mäßiger Hitze aufkochen lassen. Für etwa 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Konsistenz dickflüssiger wird. Danach den Topf vom Herd nehmen, durch ein Sieb filtern und den fertigen Sirup anschließend für ca. 60 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2: Nach Ablauf der Abkühlzeit je 2 bis 3 Eiszüge in beide Becher füllen und den Hibiskus-Sirup gleichmäßig aufteilen. Zum Abschluss mit jeweils 25 ml Zitronensaft, 50 ml Rum und 65 ml Mineralwasser aufgießen. Mithilfe eines Barlöffels kurz umrühren, sofort servieren und kalt genießen.

MANGO-LEMON-SQUASH

Eine echte Vitaminbombe: Frische Mangos mit braunem Rum und leichtem Minz-Aroma. Der Mango-Lemon-Squash ist eine echte Erfrischung und der perfekte Aperitif für Ihre Sommerparty.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 3 Cocktails Glas: Cocktailschale

Zutaten:

110 ml braunen Rum

40 ml Lemon Squash

2 bis 3 Stängel Minze

1 bis 2 Mangos

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Mangos schälen, entsteinen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Anschließend die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen.

Schritt 2: Nun die Mangostückchen und die Minzblätter in einen Mixer geben und mit dem Rum und dem Lemon Squash aufgießen. Zum Schluss 6 bis 7 EL Crushed Ice hinzufügen und alles zusammen fein mixen. Den fertigen Mango-Lemon-Squash in die Cocktailschalen füllen, servieren und direkt genießen.

MANDARINEN-MOJITO

Ein Mojito muss nicht immer klassisch sein. Dieser Mandarinen-Mojito ist eine fruchtig-süße Alternative und schmeckt auch im Winter himmlisch gut.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

80 bis 100 ml weißer Rum

8 bis 12 EL brauner Zucker

8 Stängel Minze

6 Mandarinen

5 Limetten

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 der Limetten halbieren und den Saft herauspressen. Anschließend 4 der Mandarinen ebenfalls halbieren und auspressen. Die restlichen Limetten und Mandarinen mit heißem Wasser gründlich abspülen und in kleine Stücke zerschneiden. Als Nächstes die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stängeln zupfen.

Schritt 2: Die Limetten- und Mandarinenwürfel zusammen mit den Minzblättchen gleichmäßig auf vier Gläser verteilen und mit je 2 bis 3 EL braunem Zucker bestreuen. Mithilfe eines Stößels leicht andrücken und anschließend die Gläser mit dem Crushed Ice komplett auffüllen. Zum Abschluss je 20 bis 25 ml Rum darübergießen, nochmals umrühren und anschließend mit einem Strohhalm servieren. Während des Trinkens gerne zwischendurch umrühren und den fertigen Mandarinen-Mojito genießen.

MIDNIGHT-MOJITO

Der Cuba Libre ist der Klassiker unter den Longdrinks schlechthin. Jeder kennt ihn, jeder mag ihn und jeder sollte die Zutaten dafür in seiner Hausbar haben.

Zeit: 2 Stunden und 10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Tumbler

Zutaten:

300 ml weißer Rum

150 g Brombeeren (TK)

4 EL brauner Zucker

½ Bund Minze

Etwas Mineralwasser zum Aufgießen

2 bis 3 Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die frische Minze waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Einige Blätter für die spätere Dekoration beiseitestellen und die restlichen Minzblätter mit den gefrorenen Brombeeren in ein Gefäß geben. Anschließend mit dem Rum aufgießen und den Zucker dazugeben. Alles gründlich vermengen und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nun die Gläser mit je 2 bis 3 Eiszüge befüllen, den Rum-Brombeer-Mix aus dem Kühlschrank nehmen und darübergießen. Zum Abschluss mit Mineralwasser auffüllen, mit ein paar Minzblättchen garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Eiskalt genießen.

PIÑA COLADA

Tropisch-leicht und cremig-verführerisch: Der Mix aus Rum, Ananassaf und Kokosnuss ist einer der berühmtesten Cocktails der Welt und bedeutet für viele Sommer und Urlaub pur.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

6 cl weißer Rum

5 cl Kokoscreme

1 Scheibe Ananas

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Stück Ananas und 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Schale von der Ananasscheibe abschneiden und den harten Mittelstrunk entfernen. Nun das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Als Nächstes das Fancyglas etwa zur Hälfte mit Crushed Ice befüllen und anschließend in einen Mixer geben.

Schritt 2: Nun die gestückelte Ananas, den Rum und die Kokoscreme ebenfalls in den Mixer füllen und alles zusammen für etwa 20 bis 30 Sekunden auf höchster Stufe mixen.

Schritt 3: Den Drink nun in das Fancyglas gießen, mit einem Stück Ananas und einer Cocktailkirsche garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Den fertigen Piña Colada eiskalt genießen.

PLANTERS PUNCH

Der Planters Punch ist ein fruchtiger Cocktail-Punsch mit Ursprung in der Karibik. Vielleicht versprüht er auch deshalb zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass pure Sommer-Vibes.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

8 cl Orangensaft

5 cl brauen Rum

2 cl Limettensaft

1 cl Grenadine

7 bis 8 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Fruchtspieß und 1 Cocktailschirmchen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 4 bis 5 Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend die Grenadine zusammen mit dem Limetten- und dem Orangensaft dazugeben. Anschließend den Rum hinzufügen, den Shaker verschließen und für ca. 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes 2 bis 3 Eiswürfel in ein Fancyglas geben und den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Mit dem Fruchtspieß und dem Cocktailschirmchen dekorieren, mit einem Strohhalm

RHABARBER-MOJITO

Obwohl der Rhabarber eigentlich zum Gemüse zählt, ist sein fruchtig-saurer Geschmack die perfekte Ergänzung zu einem frischen Mojito. Probieren Sie es aus und entdecken Sie den Charme dieses tollen Rhabarber-Mojitos.

Zeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 5 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

250 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

75 ml Rhabarbersirup

25 ml Holunderblüten sirup

30 cl weißer Rum

ca. 10 Stängel frische Minze

2 Limetten

1 bis 2 Stangen Rhabarber

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limetten mit heißem Wasser gründlich abwaschen. Danach klein würfeln und den Saft herauspressen. Anschließend die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Hierbei ein paar Blättchen für die spätere Dekoration beiseitestellen. Zum Schluss noch den Rhabarber waschen, der Länge nach halbieren und je nach Höhe der Gläser abschneiden.

Schritt 2: Nun den Limettensaft zusammen mit dem Holunderblüten- und dem Rhabarbersirup in ein Rührglas füllen und alles gründlich miteinander vermischen.

Schritt 3: Als Nächstes die Minzblätter gleichmäßig aufteilen und in die Gläser geben. Mit dem Crushed Ice auffüllen und mit jeweils 6 cl Rum begießen. Anschließend den Limettensaft-Sirup-Mix zu gleichen Teilen in

die Gläser füllen und zum Abschluss jeweils mit dem Mineralwasser aufgießen.

Schritt 4: Den fertigen Rhabarber-Mojito mit einigen Minzblättchen toppen, eine Stange Rhabarber hineinstecken und mit einem Strohhalm servieren. Nun mit dem Rhabarber umrühren und kalt genießen.

RUM MIT INGWERBIER

Ingwerbier gepaart mit braunem Rum und feurigem Pfeffer. Die Kombi hat es in sich und ist eine leckere Alternative zum klassischen Bier beim nächsten Fußball-Abend.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

400 ml Ingwerbier

40 ml brauner Rum

6 bis 8 Pfefferkörner

2 Limetten

10 bis 12 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst je nach Glashöhe 5 bis 6 Eiswürfel in jedes Longdrinkglas füllen und je 200 ml Ingwerbier dazugießen. Anschließend die Limetten halbieren, auspressen und den Saft von je einer Limette in je ein Glas geben. Zum Schluss jeweils 20 ml Rum in beide Gläser gießen.

Schritt 2: Als Nächstes die Pfefferkörner in einen Mörser geben und grob zermörsern. Anschließend auf den fertigen Cocktail streuen und diesen zusammen mit einem Strohhalm servieren. Eiskalt genießen.

SCHNEEPUNSCH

Draußen ist es kalt und die Schneeflocken fallen vom Himmel. Drinnen brennen Kerzen und Weihnachtsmusik erfüllt den Raum. Die perfekte Ergänzung für einen solchen Augenblick ist dieser leckere Schneepunsch.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Becher

Zutaten:

250 ml Milch

100 ml Schlagsahne

2 cl brauner Rum

1 EL brauner Zucker

Zum Dekorieren: 1 Prise Zimt und 1 Zimtstange

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Milch in einen Topf füllen und bei mäßiger Hitzezufuhr unter Rühren erhitzen. Nun den Zucker hinzufügen und gründlich verrühren, bis dieser sich vollständig aufgelöst hat. Anschließend die gesüßte Milch mithilfe eines Schneebesens schaumig aufschlagen.

Schritt 2: Nun die Sahne in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Handrührgeräts aufschlagen. Als Nächstes die aufgeschäumte Milch in den Becher gießen und anschließend den Rum hinzugeben. Kurz verrühren und danach mit der Schlagsahne toppen. Mit einer Prise Zimt bestäuben sowie mit der Zimtstange dekorieren und direkt servieren. Den fertigen Schneepunsch noch heiß genießen.

SÜDSEE MAI TAI

Dieser Cocktail hält, was sein Name verspricht: Der Südsee Mai Tai versprüht herrlich süßes Karibikfeeling und macht mit seiner Kombination aus Maracuja, Orange und Rum einfach Lust auf Meer.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 6 Cocktails Glas: Fancyglas

Zutaten:

1 l Maracujasaft

100 ml Orangenlikör

5 EL Rum

1 Limette

12 bis 18 Eiszügel

Zum Dekorieren: 12 Cocktaalkirschen und 6 Holzspieße

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in 6 Spalten schneiden. Nun für die Dekoration jeweils 1 Limettenspalte mit je 2 Cocktaalkirschen auf einen Holzspieß stecken.

Schritt 2: Als Nächstes den Rum in ein Rührglas gießen, den Orangenlikör und den Maracujasaft hinzufügen und zusammen mit dem frisch gepressten Limettensaft gründlich verrühren.

Schritt 3: Zum Schluss je 2 bis 3 Eiszügel in jedes Glas geben und den fertigen Südsee Mai Tai hineingießen. Jedes Glas mit je einem Fruchtspieß garnieren, mit einem Strohhalm servieren und sofort genießen.

TEE-COCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT, MINZE UND RUM

Tee muss nicht immer heiß sein: Dieser leckere Cocktail ist mehr als nur ein schnöder Pfefferminztee. In Kombination mit Limette, Maracuja und Rum wird der Tee-Cocktail zu einem echten Sommer-Highlight.

Zeit: 6 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Tumbler

Zutaten:

3 Beutel Pfefferminztee

500 ml Mineralwasser

250 ml brauner Rum

250 ml Limettensaft

220 g Zucker

4 Maracujas

4 Stängel Minze

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Teebeutel in eine Kanne geben und mit 750 ml kochendem Wasser überbrühen. Nun für etwa 5 bis 6 Minuten ziehen lassen und danach die Teebeutel herausnehmen. Den fertigen Pfefferminztee mit dem Zucker süßen und den Limettensaft hinzufügen. Gut verrühren und anschließend für 5 bis 6 Stunden kalt stellen.

Schritt 2: Als Nächstes die Maracujas halbieren und mithilfe eines Löffels das Mark herauslöppeln. Danach die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stängeln zupfen.

Schritt 3: Nun das Maracujamark in den kalten Tee geben und anschließend den Rum und das Mineralwasser unterrühren. Zum Schluss die Gläser mit

dem Crushed Ice befüllen und den fertigen Tee-Cocktail hineingießen. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

WEISSE R GLÜHWEIN

Die helle Alternative zum typisch roten Glühwein: Weißer Glühwein. Egal, ob auf dem Weihnachtsmarkt, in geselliger Runde zu Nikolaus oder zum Aufwärmen nach dem Schlittenfahren – dieser Cocktail wärmt von innen.

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

1,5 l Weißwein

125 ml Orangensaft

80 ml Rum

4 EL weißer Kandiszucker

4 Gewürznelken

1 Orange

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Orange mit heißem Wasser gründlich abspülen. Anschließend in Scheiben schneiden und auf die Becher verteilen.

Schritt 2: Als Nächstes die Nelken in einen Topf geben, mit dem Rum aufgießen und den Kandiszucker hinzugeben. Danach mit dem Weißwein und Orangensaft auffüllen und gut verrühren. Bei mäßiger Hitze aufkochen und für etwa 5 bis 10 Minuten leise köchelnd ziehen lassen.

Schritt 3: Den fertigen Weißen Glühwein in die Becher geben, servieren und noch heiß genießen.



Cocktails mit Whisky

BLOOD AND SAND

Dieser Cocktail hat seinen Namen von dem berühmten Schwarz-Weiß-Film „Blood and Sand“ mit Rudolph Valentino aus dem Jahr 1920. Ebenso spannend wie der Film ist auch die feurig, rauchige Note dieses leckeren Blood and Sand.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

2 cl Scotch Whisky

2 cl roter Wermut

2 cl Kirschlikör

2 cl frisch gepresster Orangensaft

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky und den Kirschlikör in einen Shaker geben und anschließend mit dem Orangensaft sowie dem roten Wermut aufgießen. Zum Schluss 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben, den Shaker schließen und für ca. 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb und durch ein Teesieb im double-strain-Verfahren in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und direkt servieren und genießen.

BLUMENWIESE

Blumig, frisch, fruchtig – Whisky. Das passt nicht? Oh doch und wie das passt. Die Blumenwiese ist der ideale Cocktail für Ihr sommerliches Picknick.

Zeit: 1 2 Stunden 10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

16 cl Orangensaft

16 cl Ananassaft

2 cl Southern Comfort

2 cl Bourbon Whiskey

1 bis 2 cl Zitronensaft

1 cl grüner Pfefferminzsirup

1 Scheibe frische Ananas

4 Eiszügel

Eiszügelform

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Orangen- und den Ananassaft miteinander vermischen und in eine Eiszügelform füllen. Nun in das Gefrierfach geben und am besten über Nacht, aber mindestens für 12 Stunden, gefrieren lassen.

Schritt 2: Nun die Schale von der Ananas abschneiden, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und anschließend in den Shaker geben. Als Nächstes den Whiskey sowie den Southern Comfort, den Zitronensaft und auch den Pfefferminzsirup hinzufügen. Mithilfe eines Stößels die Ananas ausgiebig zerdrücken.

Schritt 3: Danach 8 gefrorene Saft-Würfel aus der Eiszügelform lösen und mit einem Stößel zerdrücken oder wahlweise mit einem Ice-Crusher zu

Crushed Ice verarbeiten. Die 4 „normalen“ Eiswürfel in den Shaker geben, diesen verschließen und für etwa 20 Sekunden gut schütteln. Nun das selbst hergestellte Crushed Ice in einen Tumbler füllen und den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Die fertige Blumenwiese mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

BROOKLYN

Mit dem Brooklyn kann man jeden Abend gemütlich ausklingen lassen. Er ist der ideale Cocktail für nach dem Essen und sorgt mit seiner leichten Süße für einen grandiosen Abschluss.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

6 cl American Rye Whisky

2 cl trockener Wermut

1 cl roter Wermut

1 TL Maraschino

2 Tropfen Angostura Bitter

1 Stück Zitronenschale (ca. 4 cm)

7 bis 8 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 7 bis 8 Eiswürfel in ein Rührglas füllen und mit dem Whiskey sowie mit dem Maraschino und beiden Wermutsorten aufgießen. Zum Schluss den Angostura Bitter hineintropfen und mithilfe eines Barlöffels für ca. 30 bis 45 Sekunden verrühren.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb in das Martiniglas abseihen und den Glasrand mit der Innenseite der Zitronenschale abreiben. Danach die Zitronenschale in das Glas geben, den fertigen Brooklyn servieren und kalt genießen.

CAFÉ CORETTO

Leckerer Espresso mit einem Hauch Whisky. Der perfekte Koffeinlieferant mit dem gewissen Extra.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Espressotasse

Zutaten:

4 cl Whiskey

2 Portionen frisch zubereiteter Espresso

Optional: Etwas brauner Zucker zum Süßen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Espressotassen anwärmen und in der Zwischenzeit den Espresso brühen. Nun je 2 cl Whisky in je eine Tasse geben und mit dem frischen Espresso aufgießen.

Schritt 2: Den fertigen Café Coretto sofort servieren, je nach Belieben mit etwas braunem Zucker süßen und heiß genießen.

HIGHLANDER

Der Highlander ist durch die Mischung aus Kaffee, Whisky und Ingwer ein feuriger Cocktail, der insbesondere an kalten Tagen ordentlich einheizt.

Zeit: < 20 Minuten Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

200 ml heißer starker Kaffee

60 ml schottischer Whisky

120 g Sahne

2 EL flüssiger Honig

1 TL gemahlenen Ingwer

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)

Zum Dekorieren: Etwas flüssiger Honig

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Sahne in eine Schüssel geben und mithilfe eines Handmixers zusammen mit dem gemahlenen Ingwer steif aufschlagen. Die aufgeschlagene Sahne in den Kühlschrank stellen und danach den Kaffee aufbrühen.

Schritt 2: Nun den Ingwer schälen und im Anschluss in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben in einen Topf geben und mit 2 EL Honig beträufeln. Bei mäßiger Hitzezufuhr für ca. 2 bis 3 Minuten leise aufkochen lassen.

Schritt 3: Anschließend den Whisky in den Topf geben und erneut aufkochen lassen. Nach ca. 2 bis 3 Minuten vom Herd nehmen und den Drink durch ein Barsieb in zwei Becher gießen. Mit dem frischen Kaffee aufgießen sowie mit der Sahne toppen. Zum Schluss mit ein wenig flüssigem Honig garnieren, direkt servieren und noch heiß genießen.

HORSE'S NECK

Ein zu Unrecht in Vergessenheit geratener Klassiker: Der Horse's Neck prickelt leicht herb auf der Zunge und macht Lust auf mehr.

Zeit: < 10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

15 cl Ginger Ale

5 cl Bourbon Whisky

1 Stück Orangenschale

1 bis 2 Spritzer Angostura Bitter

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 4 bis 5 Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen und anschließend die Zitronenschale dazugeben. Danach den Angostura Bitter hinzufügen und den Whisky hineingießen.

Schritt 2: Nun das Longdrinkglas nach individuellem Belieben mit dem Ginger Ale aufgießen und vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren. Den fertigen Horse's Neck direkt servieren und sofort genießen.

IRISH COFFEE

Vorsicht, es wird heiß und kalt. Dieser leckere Cocktail ist nicht nur für Kaffeeliebhaber ein echter Genuss, sondern schmeckt darüber hinaus auch im Winter himmlisch gut.

Zeit: < 20 Minuten Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

300 ml frischer Kaffee

60 g kalte Sahne

6 EL Whiskey

4 bis 5 TL brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Kaffee kochen und die kalte Sahne leicht aufschlagen (nur leicht, nicht steif). Anschließend den Rohrzucker in einen kleinen Topf geben, mit dem Whiskey aufgießen und langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Danach gleichmäßig auf die beiden Gläser verteilen.

Schritt 2: Nun ein langes Streichholz entzünden und den Whiskey damit anzünden. Sofort im Anschluss mit dem frisch gebrühten Kaffee aufgießen und gründlich umrühren.

Schritt 3: Zum Schluss einen Teelöffel mit der Rückseite nach oben über das Glas halten und die leicht angeschlagene Sahne vorsichtig über den Löffelrücken hineingießen. Durch dieses Eingießen bilden die Sahne und der Kaffee zwei separate Schichten, die auch beim Trinken klassischerweise nicht verrührt werden. Den fertigen Irish Coffee direkt servieren und genießen.

IRISH PUNCH

Der Irish Punch vereint ein fruchtiges Aroma mit einer sahnig-cremigen Textur und einem sanften Whisky und Likör Aroma. Dieser Cocktail verführt nahezu jeden.

Zeit: 10 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

- 3 cl Whisky-Creamlikör
- 3 cl Ananassaft
- 2 cl Sahne
- 1 cl Orangenlikör
- 1 Spritzer Zuckersirup
- 3 bis 4 Eiswürfel
- Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky-Creamlikör in einen Shaker füllen, die Sahne und den Orangenlikör hinzufügen und anschließend den Ananassaft sowie den Zuckersirup dazugießen. Nun die Eiswürfel dazugeben, den Shaker verschließen und für ca. 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb in die Cocktailschale abseihen. Nun die Orangenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken. Den fertigen Irish Punch sofort servieren und direkt genießen.

LYNCHBURG LEMONADE

Die Limo mit Schuss: Erfrischende Zitronenlimonade, sanfter Bourbon Whiskey und fruchtiger Orangenlikör vereinen sich zu einer prickelnden Lynchburg Lemonade.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

3 cl Bourbon Whiskey

2 cl Zitronensaft

2 cl Orangenlikör

Zitronenlimonade

9 bis 12 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whiskey sowie den Orangenlikör und den Zitronensaft zusammen mit 5 bis 6 Eiswürfeln in einen Shaker füllen und für etwa 12 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Danach 2 bis 3 Eiswürfel in das Longdrinkglas geben und den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Anschließend mit der Zitronenlimonade aufgießen und eine eingeschnittene Zitronenscheibe auf den Glasrand stecken. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

MANHATTAN

Dieser Cocktail ist ein wahrer Star in der klassischen Cocktailwelt. Schlicht, einfach und dennoch zeitlos elegant – der Manhattan.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Rye Whiskey

2 cl roter Wermut

1 bis 2 Spritzer Angostura Bitter

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktaalkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst ein Glas mit den Eiswürfeln befüllen und anschließend den roten Wermut und den Rye Whiskey hineingießen. Anschließend den Angostura dazugeben und mithilfe eines Barlöffels für etwa 30 Sekunden gut umrühren.

Schritt 2: Nun den Drink durch ein Barsieb in das vorgekühlte Martiniglas gießen, mit einer Kirsche garniert servieren und kalt genießen.

MAPLE & CARDAMOM OLD FASHIONED

Ein Klassiker in der Winter-Edition: Ahornsirup, Sternanis und Kardamom sorgen für absolut wohliges Weihnachts-Feeling.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl American Rye Whisky

1 TL Ahornsirup

2 Tropfen Angostura Bitter

1 Tropfen Orange Bitter

1 Messerspitze gemahlener Kardamom

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Stück Sternanis

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whiskey in den Tumbler gießen und den Angostura sowie den Orange Bitter hinzufügen. Nun den Ahornsirup dazugeben, mit dem Kardamom würzen und die Eiswürfel in das Glas füllen. Mithilfe eines Barlöffels gleichmäßig für etwa 30 Sekunden umrühren.

Schritt 2: Nach dem Rühren den Tumbler nochmals mit Eiswürfeln befüllen und erneut für ca. 30 Sekunden gut umrühren. Zum Schluss den Sternanis in das Glas geben und den fertigen Maple & Cardamom Old Fashioned servieren und kalt genießen.

MINT JULEP

Dieser Mint Julep ist die perfekte Abkühlung an heißen Sommertagen. Aromatische Minze trifft auf intensiven Whisky – diese Kombi müssen Sie probieren.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

6 cl Bourbon Whisky

1 TL Zuckersirup

2 bis 3 Stängel Minze

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky in ein Longdrinkglas füllen und anschließend den Zuckersirup hinzufügen. Nun die frische Minze waschen, trocken tupfen und einige Blättchen abzupfen und für die spätere Dekoration beiseitelegen.

Schritt 2: Die restliche Minze in das Longdrinkglas geben und mithilfe eines Stößels leicht zerdrücken. Nun das Glas mit dem Crushed Ice befüllen und mit einem Barlöffel gründlich umrühren. Bei Bedarf nochmals mit etwas Eis auffüllen, mit den Minzblättchen toppen und mit einem Strohhalm servieren. Den fertigen Mint Julep eiskalt genießen.

NEW YORK SOUR MEETS WHISKY & ROTWEIN

Die Kombination aus Whisky und Rotwein ist eine herrliche Neuinterpretation des klassischen Whisky Sour und schmeckt in einer gemütlichen Runde mit Freunden am besten.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl Scotch Whisky

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

2 cl trockener Rotwein

10 bis 12 Eiszügel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky zusammen mit dem Zitronensaft in einen Shaker geben und anschließend den Zuckersirup hinzufügen. Danach 7 bis 8 Eiszügel in den Shaker füllen, diesen verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes 3 bis 4 Eiszügel in den Tumbler geben, bis dieser zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Den Drink durch ein Barsieb in das vorbereitete Glas abseihen und erst danach den Rotwein dazugießen. Den fertigen New York Sour meets Whisky & Rotwein mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

OLD FASHIONED CLASSIC

Der Old Fashioned ist einfach ein Klassiker: Dieser Cocktail stammt aus dem 18. Jahrhundert und ist vermutlich der älteste Cocktail überhaupt. Im Laufe der Jahre wurde der Old Fashioned immer wieder verändert und neu interpretiert, wobei das Grundrezept immer das gleiche ist: Zucker, Wasser, Spirituose und Bitters.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl Bourbon Whiskey
½ cl Zuckersirup
2 Tropfen Angostura Bitter
1 Stück Zitronenschale (ca. 4 cm)
2 Eiswürfel und 1 Eiskugel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whiskey zusammen mit dem Zuckersirup und dem Angostura Bitter in einen Tumbler gießen und 2 Eiswürfel dazugeben. Nun mithilfe eines Barlöffels für etwa 30 Sekunden umrühren. Anschließend die restlichen Eiswürfel hinzufügen und nochmals für 30 Sekunden gründlich rühren.

Schritt 2: Als Nächstes den Rand des Tumblers mit der Innenseite der Zitronenschale einreiben und die Schale anschließend in den Drink geben. Den fertigen Old Fashioned Classic mit einer Eiskugel servieren und genießen.

RED STILETTO

Der Red Stiletto hat seine intensive rote Färbung durch fruchtig-süße Erdbeeren, die in Verbindung mit dem leicht herben Whisky eine himmlisch leckere Symbiose bildet.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

3 cl Whisky

2 cl Limettensaft

1 cl Amaretto

5 bis 6 Erdbeeren

Etwas Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 5 Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und anschließend mithilfe eines Mixers fein pürieren. Das Erdbeermus in einen Shaker füllen und mit dem Whisky, dem Amaretto und dem Limettensaft aufgießen. Den Shaker verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes das Crushed Ice in ein Longdrinkglas füllen und den Drink anschließend durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Mit der übriggebliebenen Erdbeere dekorieren und mit einem Strohhalm servieren. Den fertigen Red Stiletto eiskalt genießen.

TENNESSEE

Der Tennessee ist ein Klassiker. Leicht zuzubereiten und mit einer „Geling-Garantie“ ist dieser Cocktail ein MUSS auf jeder Cocktailparty.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Whisky

1 cl Kirschlikör

1 cl Zitronensaft

1 bis 2 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky in einen Shaker füllen und anschließend den Zitronensaft und den Kirschlikör hinzufügen. Nun die Eiswürfel dazugeben, den Shaker verschließen und für 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes den Drink in ein Martiniglas abseihen und mit einer Cocktailkirsche garniert servieren. Den fertigen Tennessee sofort servieren und kalt genießen.

WHISKY SODA

Der Whisky Soda könnte in seiner Zubereitung kaum einfacher sein. Doch trotz seiner unkomplizierten Art ist dieser Cocktail mit seiner prickelnd herben Note ein echter Genuss.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

10 bis 15 cl Sodawasser zum Auffüllen

5 cl Scotch Whisky

1 Stück Orangenschale (ca. 4 cm)

5 bis 7 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Longdrinkglas (je nach Höhe) mit 5 bis 7 Eiswürfeln füllen. Anschließend den Scotch Whisky dazugeben und je nach individuellem Belieben mit Soda aufgießen.

Schritt 2: Den fertigen Whisky Soda mit der Orangenschale garnieren, direkt servieren und eiskalt genießen.

WHISKY SOUR CLASSIC

Der Whisky Sour ist auch ein absolutes Urgestein unter den Cocktails. Dieser Klassiker hielt zum Ende des 19. Jahrhunderts Einzug in die Bars und ist seitdem nicht mehr von dort wegzudenken.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl Bourbon Whiskey

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

9 bis 12 Eiszüge

Zum Dekorieren: 1 Cocktaalkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whiskey in einen Shaker geben und den Zitronensaft sowie den Zuckersirup und 7 bis 8 Eiszüge dazugeben. Den Shaker verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Tumbler mit 2 bis 4 Eiszügen füllen, so dass er etwa $\frac{3}{4}$ gefüllt ist, und anschließend den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Den fertigen Whisky Sour mit einer Cocktaalkirsche garnieren, mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

WHISKY TODDY

Der Whisky Toddy ist ein allseits beliebter heißer, aromatischer Cocktail-Klassiker und freut sich insbesondere in Großbritannien, Irland und auch Schweden über große Beliebtheit.

Zeit: < 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

8 cl Bourbon-Whiskey

8 Gewürznelken

2 Zimtstangen

2 Stück Würfelzucker

1 Zitrone

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Zitrone mit heißem Wasser gründlich abspülen und anschließend zwei dicke Scheiben herausschneiden. Die Scheiben halbieren und jeweils zwei Nelken in die Schale stecken. Nun den Saft aus den übriggebliebenen Endstücken der Zitrone pressen und diesen auffangen.

Schritt 2: In jedes Glas zwei Zitronenhälften sowie 1 TL Zitronensaft geben und je 4 cl Whiskey darübergießen. Zum Schluss mit je einem Stück Würfelzucker toppen.

Schritt 3: Nun 350 ml Wasser in einen Topf geben und bei starker Hitzezufuhr aufkochen lassen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, auf die beiden vorbereiteten Becher aufteilen und jeweils aufgießen. Mithilfe der Zimtstange umrühren, bis sich der Würfelzucker vollständig gelöst hat. Den fertigen Whisky Toddy direkt servieren und noch heiß genießen.

WILD HONEY

Einer Legende nach wurde der Wild Honey erstmals von einem schottischen Helden auf seiner Flucht gemixt und getrunken. Ob diese Legende nun stimmt oder nicht, dieser Cocktail schmeckt nicht nur auf der Flucht hervorragend, aber verleiht dennoch heldenhafte Kräfte.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

4 cl Scotch Whisky
3 cl Drambuie
2 cl Vanillewodka
2 cl Galliano
2 cl Milch
2 cl Sahne
4 bis 5 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Whisky in einen Shaker geben, den Vanillewodka sowie den Vanillelikör und den Drambuie hinzufügen und anschließend die Sahne und die Milch hinzugießen. Zum Schluss die Eiswürfel dazugeben, den Shaker verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb in die Cocktailschale abseihen, sofort servieren und den fertigen Wild Honey eiskalt genießen.



Cocktails mit Tequila

ACAPULCO

Herrlich farbenfroh, einfach zu mixen und genussvoll zu trinken ist dieser Acapulco. Ein absoluter Sommer-Cocktail, der in keiner geselligen Runden fehlen darf.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

2 cl Tequila

2 cl Ananassaft zum Auffüllen

2 cl Liquore Strega

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Stück Ananas, 1 Cocktailkirsche und 1 Cocktailschirmchen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend den Tequila und den Liquore Strega hinzufügen. Den Shaker verschließen und für 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in eine Cocktailschale abseihen und mit etwas Ananassaft aufgießen. Ein Stück Ananas einschneiden und auf den Glasrand stecken sowie eine Cocktailkirsche in das Glas geben. Zum Schluss den fertigen Acapulco mit einem Cocktailschirmchen garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Am besten kalt genießen.

AMBASSADOR

Schlicht, einfach und absolut party-tauglich: Der Ambassador. Dieser Cocktail besticht durch eine leichte Süße, herrlich weichem Mandelaroma und einer tollen Tequila-Note.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl Orangensaft

4 cl Tequila

1 Spritzer Zuckersirup

2 bis 3 Eiszwürfel

Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst einen Tumbler mit 2 bis 3 Eiszwürfeln befüllen und anschließend mit dem Orangensaft, dem Tequila und dem Zuckersirup aufgießen. Mithilfe eines Barlöffels gründlich umrühren.

Schritt 2: Eine Orangenscheibe einschneiden, auf den Glasrand stecken und den Drink in das vorbereitete Glas abseihen. Den fertigen Ambassador direkt servieren und genießen.

BLACK DEATH

Keine Panik – hier stirbt niemand! Dieser Cocktail hat seinen gruseligen Namen lediglich durch seine Optik verliehen bekommen, denn der Geschmack ist alles andere als furchteinflößend.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

8 cl Blutorangensaft

4 cl Blue Curaçao

4 cl Zitronensaft

2 cl Tequila

2 cl Grenadine

4 bis 5 Eiswürfel

Zum Dekorieren: Etwas Zitronensaft, etwas Zucker und 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zitronensaft und den Zucker auf jeweils einen Teller geben. Nun das Longdrinkglas zuerst kopfüber in den Zitronensaft tauchen und anschließend in dem Zucker wenden, so dass sich am Glasrand eine Zuckerkruste bildet.

Schritt 2: Danach den Blutorangen- sowie den Zitronensaft zusammen mit der Grenadine, dem Tequila und dem Blue Curaçao in einen Shaker geben und 2 bis 3 Eiswürfel hineinfüllen. Den Shaker verschließen und für ca. 10 Sekunden gut schütteln.

Schritt 3: Als Nächstes 2 bis 3 Eiswürfel in das vorbereitete Glas geben und den Drink abseihen. Zum Schluss eine eingeschnittene Zitronenscheibe auf den Glasrand stecken und den fertigen Black Death mit einem Strohhalm servieren und genießen.

BLAUBEER-TEQUILA-MIX

Dieser leckere Blaubeer-Tequila-Mix ist für alle Blaubeer-Liebhaber ein MUSS. Eiskalt serviert ist dieser Cocktail ein beeriger Sommer-Traum.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ 1 Vollmilch

1 bis 2 cl Tequila

2 EL Blaubeerenmarmelade

1 TL Zucker

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

5 bis 6 Eiszüge

Zum Dekorieren: 2 bis 3 Blättchen frische Minze und 1 Fruchtspieß mit frischen Blaubeeren

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Milch in einen Shaker geben und den Tequila dazugießen. 2 bis 3 Eiszüge dazugeben und anschließend die Marmelade und den Zucker hinzufügen und mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Nun den Shaker verschließen und für ca. 20 bis 25 Sekunden gut schütteln, so dass sich die Marmelade auflöst.

Schritt 2: Ein Longdrinkglas mit den restlichen Eiszüge befüllen und den fertigen Drink in das Glas abseihen. Mit 2 bis 3 frischen Minzblättern toppen, mit einem Blaubeerspieß garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Eiskalt genießen.

BLUE MARGARITA

Dieser Cocktail überzeugt: Der Klassiker schmeckt zu jeder Jahreszeit und passt zu jedem Anlass. Optisch ein Highlight und in der Zubereitung an Leichtigkeit kaum zu überbieten: Die Blue Margarita.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

4 cl Tequila

2 cl Limettensaft

2 cl Blue Curaçao

4 bis 6 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Limettenscheibe, 1 Cocktaalkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiswürfel in ein Rührglas füllen und anschließend den Tequila dazugießen. Danach den Limettensaft und den Blue Curaçao hinzufügen und mithilfe eines Barlöffels alles gründlich miteinander verrühren.

Schritt 2: Als Nächstes 2 bis 3 Eiswürfel in ein Fancyglas füllen, den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Die fertige Blue Margarita mit einer Limettenscheibe am Glasrand garnieren sowie mit einer Cocktaalkirsche toppen. Nun mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

COCOQUILA

Ein Hauch Kaffee, ein Hauch Kokosnuss, ein Hauch Tequila, ein Hauch von absolutem Sommer-Genuss. Probieren Sie den Cocoquila und lassen Sie sich verzaubern.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

2 cl Tequila

2 cl Baileys

2 cl Cream of Coconut

2 cl Schlagsahne

2 bis 3 Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiszüge in einen Tumbler füllen. Anschließend den Tequila zusammen mit dem Baileys in einen Shaker geben und den Cream of Coconut sowie die Sahne hinzufügen. Den Shaker verschließen und für 20 bis 25 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in das vorbereitete Glas abseihen und mithilfe eines Barlöffels gründlich umrühren. Den fertigen Cocoquila mit einem kurzen Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

FROZEN MARGARITA

Simpel, aber überaus effektvoll: Der Frozen-Margarita schmeckt insbesondere an heißen Sommertagen und bringt vor allem Tequila-Liebhaber voll auf ihre Kosten.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritaglas

Zutaten:

4 cl Tequila

3 cl Limettensaft

2 cl Orangenlikör

1 Prise Salz

Crushed Ice

Zum Dekorieren: Etwas Limettensaft, etwas Zucker und 1

Limettenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Limettensaft und den Zucker auf jeweils einen Teller geben. Nun das Fancyglas zuerst kopfüber in den Limettensaft tauchen und anschließend in dem Zucker wenden, so dass sich am Glasrand eine Zuckerkruste bildet.

Schritt 2: Als Nächstes das Crushed Ice in einen Mixer geben und anschließend mit dem Limettensaft und dem Orangenlikör aufgießen. Nun den Tequila hinzufügen und eine Prise Salz dazugeben. Alles zusammen für etwa 2 bis 3 Minuten gründlich mixen.

Schritt 3: Den fertigen Drink in das vorbereitete Fancyglas geben und eine eingeschnittene Limettenscheibe auf den Glasrand stecken. Den Frozen Margarita mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

GINGER-QUILA

Das einmalige Aroma von Ingwer in Verbindung mit fruchtigem Obst und aromatischem Tequila machen den Ginger-Quila zu einem extravaganten Geschmackserlebnis.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

4 cl Orangensaft

4 cl Ananassaft

3 cl Pfirsichsaft

2 cl Limettensaft

1 cl Maracujasirup

4 cl Tequila

1 Prise Ingwerpulver

4 bis 5 Eiszüge

Zum Dekorieren: 1 Fruchtspieß aus Orangen-, Ananas- und

Pfirsichspalten

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiszüge in einen Shaker füllen und anschließend mit dem Orangen-, Ananas-, Pfirsich- und Limettensaft aufgießen. Danach den Maracujasirup und den Tequila hinzufügen und abschließend mit einer guten Prise Ingwerpulver würzen.

Schritt 2: Den Shaker verschließen und für 20 bis 25 Sekunden gut schütteln. Nun 2 bis 3 Eiszüge in ein Fancyglas füllen und den Drink in das Glas abseihen. Den fertigen Ginger-Quila mit einem Fruchtspieß garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Eiskalt genießen.

JULIE

Ein warmer Sommertag. Eine herrliche Abkühlung. Der unverkennbare Geschmack von Tequila auf der Zunge. Genießen Sie einen genussvollen Cocktailmoment mit diesem Cocktail: Julie.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

3 cl Ananassaft

2 cl Pisang Ambon

2 cl Tequila

1 cl Grenadine

Zum Dekorieren: 1 Fruchtspieß aus frischen Ananasstücken

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Tequila, den Pisang Ambon sowie den Ananassaft und die Grenadine in einen Shaker geben und diesen mit 2 bis 3 Eiswürfeln befüllen. Nun den Shaker verschließen und für 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in ein Martiniglas abseihen und den Fruchtspieß quer über das Glas legen. Den fertigen Julie mit einem kurzen Strohhalm servieren und zusammen mit der frischen Ananas direkt genießen.

MANGOLA

Beim Mangola ist der Name Programm: Exotisch fruchtiger Mangosaft gepaart mit intensiven Tequila-Aromen und süßer Grenadine. Ein Cocktail, der auf keiner Sommerfeier fehlen sollte.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

5 cl Tequila

4 cl Mangosaft

1 cl Limettensaft

1 cl Zitronensaft

1 Schuss Grenadine

2 bis 3 Eiswürfel

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Physalis

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in einen Shaker füllen und mit dem Tequila, dem Mango-, dem Limetten- und dem Zitronensaft aufgießen. Nun den Shaker verschließen und für etwa 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes etwas Crushed Ice in ein Margaritglas füllen und den Drink in das Glas abseihen. Zum Abschluss einen Schuss Grenadine in das Glas geben, so dass sich der Sirup auf dem Glasboden absetzt. Nun eine Physalis öffnen, auf den Glasrand stecken und den fertigen Mangola mit einem kurzen Strohhalm servieren und direkt genießen.

MARGARITA

Die Margarita ist ein wahrer Star der Cocktailwelt. Und wie bei fast jedem Star gibt es verschiedenste Geschichten zu seiner Entdeckung: Demnach soll beispielsweise der mexikanische Barkeeper Carlos Herrera die Margarita im Jahr 1938 in seiner Bar in Tijuana erstmals gemixt haben und sich bei der Namensgebung von dem Revuegirl Marjorie King inspiriert haben lassen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritaglas

Zutaten:

3 cl Tequila

2 cl Limettensaft

1 cl Orangenlikör

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 bis 2 TL Salz und etwas Limettensaft

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Limettensaft und das Salz auf jeweils einen Teller geben und das Margaritaglas kopfüber zunächst in den Limettensaft tauchen und anschließend in dem Salz wenden, so dass am Glasrand eine Salzkruste entsteht.

Schritt 2: Als Nächstes etwas Crushed Ice in einen Shaker füllen und mit dem Limettensaft, dem Orangenlikör und dem Tequila aufgießen. Nun den Shaker verschließen und gut schütteln.

Schritt 3: Die fertige Margarita vorsichtig in die vorbereitete Cocktailschale gießen, mit einem kurzen Strohhalm servieren und direkt genießen.

MARGARITA ORANGE

Diese leckerere Margarita Orange ist eine tolle Alternative zur normalen Margarita. Besonders für den Herbst ein fruchtiger Genuss.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

4 cl Tequila

4 cl Zitronensaft

2 cl Cointreau

4 bis 5 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 bis 2 TL Salz, etwas Zitronensaft und 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zitronensaft und das Salz auf jeweils einen Teller geben und das Margaritglas kopfüber zunächst in den Zitronensaft tauchen und anschließend in dem Salz wenden, so dass am Glasrand eine Salzkruste entsteht.

Schritt 2: Nun den Tequila zusammen mit dem Zitronensaft und dem Cointreau in einen Shaker geben und mit 4 bis 5 Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 3: Anschließend den Drink durch ein Barsieb in ein Margaritglas abseihen. Eine Orangenscheibe in das Glas geben und die fertige Margarita Orange mit einem kurzen Strohhalm servieren und kalt genießen.

MEXICAN SUNSET

Der Mexican Sunset ist ein echter Hingucker. Ein Sonnenuntergang im Glas, der herrlich süß-sauer schmeckt und den perfekten Beginn für einen grandiosen Abend bietet.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

3 cl Orangensaft

2 cl Cointreau

2 cl Tequila

1 cl Mandelsirup

1 cl Zitronensaft

Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Cointreau und den Tequila in einen Shaker geben und anschließend 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben. Danach mit dem Orangen- und dem Zitronensaft aufgießen und zum Schluss den Mandelsirup hinzufügen. Den Shaker verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in einen Tumbler abseihen und anschließend eine Zitronenscheibe in das Glas geben. Den fertigen Mexican Sunset servieren und kalt genießen.

MR. LOVER

Hier ist der Name mal wieder Programm: Dieser Cocktail wird Sie mit seiner süßen Fruchtigkeit verführen und um den Finger wickeln. Lassen Sie es geschehen!

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

6 cl Ananassaft

2 cl Cachaca

2 cl Lime Juice

2 cl Tequila

1 cl Limettensaft

4 bis 5 Eiswürfel

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Ananasspalte

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in einen Shaker füllen und anschließend mit dem Ananassaft aufgießen. Danach den Cachaca und den Tequila sowie den Lime Juice und den Limettensaft hinzufügen und den Shaker verschließen. Für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes das Glas mit Crushed Ice auffüllen und im Anschluss den fertigen Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Den Mr. Lover mit einer eingeschnittenen Ananasspalte auf dem Glasrand garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Kalt genießen.

PACIFICO

Der Pacifico ist eine süße Erfrischung und bietet insbesondere an heißen Sommertagen eine leckere Option, um sich genussvoll abzukühlen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

4 cl Tequila

3 cl Orangensaft

3 cl Maracujasirup

3 cl Zitronensaft

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Tequila in einen Shaker geben und mit dem Orangen- und Zitronensaft aufgießen. Danach den Maracujasirup hinzufügen und mit etwas Crushed Ice auffüllen. Den Shaker verschließen und für ca. 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in einen Tumbler abseihen und mit einer Cocktailkirsche garniert servieren. Den fertigen Pacifico eiskalt genießen.

PINK MARGARITA

Auf der Suche nach einem Cocktail für die nächste Mädelsrunde, der jedoch nicht einfach nur süß ist? – dann ist der Pink Margarita der perfekte Cocktail. Leicht säuerlich und dennoch fruchtig ist er nicht zuletzt durch seine pinke Farbgebung der ideale Drink.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

6 cl Tequila

2 cl Blue Curaçao

1 cl Grenadine

1 cl Limettensaft

4 bis 5 Erdbeeren

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und anschließend in einen Mixer geben. Danach den Limettensaft, den Tequila, die Grenadine und den Blue Curaçao hinzugeben und alles zusammen für ca. 15 bis 20 Sekunden mixen.

Schritt 2: Etwas Crushed Ice in ein Martiniglas füllen und den Drink in das Glas abseihen. Anschließend mithilfe eines Barlöffels verrühren und eine eingeschnittene Limettenscheibe auf den Glasrand stecken. Den fertigen Pink Margarita mit einem kurzen Strohhalm servieren und direkt genießen.

STRAWBERRY MARGARITA

Fruchtig, süß und farbintensiv präsentiert sich dieser Sommer-Cocktail von seiner besten Seite: Der Strawberry Margarita.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

5 bis 8 Erdbeeren

4 cl Tequila

2 cl frischen Zitronensaft

2 cl Cointreau

2 bis 3 Eiszügel

Zum Dekorieren: Etwas Zitronensaft, etwas Zucker und 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zitronensaft und den Zucker auf jeweils einen Teller geben. Nun das Fancyglas zuerst kopfüber in den Zitronensaft tauchen und anschließend in dem Zucker wenden, so dass sich am Glasrand eine Zuckerkruste bildet.

Schritt 2: Als Nächstes die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und anschließend in einen Mixer geben. Danach den Cointreau und den Tequila hinzugeben und im Anschluss mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup aufgießen. Alles zusammen kurz, aber gründlich mixen.

Schritt 3: Den Mixerinhalt in einen Shaker umfüllen und 2 bis 3 Eiszügel dazugeben. Den Shaker verschließen und für ca. 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 4: Den fertigen Drink in das vorbereitete Glas abseihen, mit einer eingeschnittenen Zitronenscheibe garnieren und mit einem Strohhalm servieren. Die Strawberry Margarita direkt genießen.

TEQUILA COLADA

Piña Colada trifft auf aromatischen Tequila. Diese freche Symbiose ist ein cremig-süßer Cocktailgenuss: Der Tequila Colada.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

3 cl Tequila

3 cl Ananassirup

2 cl Kokossirup

Nach Belieben: 1 Schuss süße Sahne

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Stück Ananas

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Tequila zusammen mit dem Kokos- und dem Ananassirup in einen Shaker geben und mit etwas Crushed Ice auffüllen. Den Shaker verschließen und gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink nun in eine Cocktailschale abseihen und mit einem Stück Ananas garnieren. Den fertigen Tequila Colada mit einem kurzen Strohhalm servieren und kalt genießen.

TEQUILA MARY

Der Cocktail-Klassiker Bloody Mary in einer Neuinterpretation mit Tequila: Die typischen Geschmacksnoten des Tequilas wie Agave, geräucherte Eiche, Vanille und Karamell in Verbindung mit würzigem Tomatensaft und scharfem Tabasco machen diesen Cocktail zu einem einmaligen Erlebnis.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

10 cl Tomatensaft

5 cl Tequila

1 cl Lemon Juice

1 Schuss Worcestershiresoße

1 Schuss Tabasco

1 Prise Selleriesalz

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Tequila zusammen mit dem Tomatensaft und dem Lemon Juice in einen Shaker geben, diesen verschließen und für ca. 10 bis 15 Sekunden gut schütteln. Danach mit der Worcestershiresoße, dem Tabasco und einer Prise Selleriesalz würzen und mithilfe eines Barlöffels gründlich verrühren.

Schritt 2: Nun 2 bis 3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen und den Drink in das Glas abseihen. Den fertigen Tequila Mary mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

TEQUILA SUNRISE

Dieser Cocktail stammt aus dem Jahr 1920 und wurde in der Bar der Rennbahn von Agua Caliente in Tijuana Mexiko kreiert. Die Zutaten des Tequila Sunrise waren ursprünglich Tequila, Zitronenlimonade, Crème de Cassis, Grenadinensirup und Soda und erinnerten durch ihren Farbverlauf an einen Sonnenaufgang.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

11 cl Orangensaft

4 cl Tequila

1 cl Grenadine

1 cl Zitronensaft

4 bis 5 Eiszügel

Etwas Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 4 bis 5 Eiszügel in einen Shaker füllen und mit dem Orangensaft, dem Tequila und dem Zitronensaft aufgießen. Den Shaker verschließen und für ca. 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Danach ein Fancyglas mit Crushed Ice befüllen und den Drink durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Zum Schluss die Grenadine langsam und über den Rücken eines Löffels in das Glas rinnen lassen, so dass sich die Grenadine am Glasboden absetzt.

Schritt 3: Die Zitronenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken. Den fertigen Tequila Sunrise mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.



Cocktails mit Wodka

BBQ-BLOODY-MARY

Der perfekte Klassiker für Ihre Grill-Party: Die Bloody Mary in der rauchigen Barbecue-Version.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 6 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

1,2 l Tomatensaft

½ 1 Wodka

3 EL Worcester-soße

½ bis 2 TL Tabasco

6 Scheiben Bacon

6 Stangen Staudensellerie

1 Zitrone

8 EL Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit dem Tomatensaft und dem Wodka in ein Rührglas geben und mithilfe eines Barlöffels gründlich verrühren.

Schritt 2: Als Nächstes mit der Worcester-soße und je nach Belieben mit ½ bis 2 TL Tabasco würzen und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Im Anschluss je 2 EL Crushed Ice in jedes Glas füllen und nochmals umrühren. Danach die Baconscheiben in eine Pfanne geben und ohne Zugabe von Fett bei mäßiger Hitzezufuhr knusprig braten.

Schritt 3: Die Staudensellerie waschen, putzen und die Enden abschneiden. Nun die fertige Bloody Mary mit je einem Streifen Bacon dekorieren, eine Stange Sellerie zum Rühren hineinstecken und direkt servieren und genießen.

BLACK RUSSIAN

Einfach. Stark. Gut. Der Black Russian entstand um 1950 in Belgien und ist eine wahre Wucht. Er schmeckt fantastisch und ist dennoch in der Einfachheit seiner Zubereitung ungeschlagen. Insbesondere bei Kaffeeliebhabern ist und bleibt er heiß begehrt.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

4 cl Wodka
2 cl Kahlua
Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiswürfel in einen Tumbler füllen und anschließend mit dem Kaffeelikör und dem Wodka übergießen. Mithilfe eines Barlöffels gründlich für ca. 10 bis 15 Sekunden verrühren, direkt servieren und sofort genießen.

BLUE HAWAII

Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein absoluter Hingucker: Der Blue Hawaii. Ein tropischer Mix aus Wodka, Rum, Ananassaft und Blue Curaçao.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

60 ml Ananassaft

40 ml weißer Rum

40 ml Wodka

30 ml Zitronensaft

30 ml Zuckersirup

2 EL Blue Curaçao

½ Orange

8 bis 10 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Ananassaft in einen Shaker geben und den Wodka sowie den Rum, den Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen. Zum Schluss den Blue Curaçao dazugeben und alles miteinander verrühren.

Schritt 2: Als Nächstes die Orange gründlich mit heißem Wasser abspülen und zwei schmale Scheiben abschneiden. Nun je 3 bis 4 Eiswürfel in jedes der Gläser füllen und das restliche Eis in den vorbereiteten Shaker füllen. Den Shaker verschließen und für etwa 30 Sekunden gut schütteln. Den fertigen Blue Hawaii anschließend in die Gläser abseihen.

Schritt 3: Die Orangenscheiben einschneiden und je eine auf einen Glasrand stecken, mit einem Strohhalm servieren und sofort genießen.

COCONUT DREAM

Die atemberaubende Mischung aus Kokosnuss und Erdbeeren macht diesen Cocktail traumhaft lecker. Seine cremige Textur und diese leichte Frische machen den Coconut Dream zu einem echten Sommerhit.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 3 Cocktails Glas: Cocktailschale

Zutaten:

500 g Erdbeeren

1 Dose Kokosmilch

120 ml Wodka

60 ml Kokos-Sirup

2 EL Kokosraspeln

1 EL weißer Zucker-Sirup

6 bis 12 Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und anschließend klein schneiden. Hierbei 3 Erdbeeren für die spätere Dekoration zurückhalten.

Schritt 2: Als Nächstes die Kokosmilch, den Wodka und den Kokossirup in einen Mixer geben, die klein geschnittenen Erdbeeren dazugeben und alles zusammen fein pürieren.

Schritt 3: Nun den Zucker-Sirup und die Kokosraspeln auf je einen Teller geben und die Cocktailschalen kopfüber zunächst in den Sirup tauchen und anschließend in den Kokosraspeln wenden. Zum Abschluss je 2 bis 3 Eiszüge in jede Cocktailschale füllen, den Drink abseihen und mit je einer Erdbeere toppen. Den fertigen Coconut Dream mit einem kurzen Strohhalm servieren und direkt genießen.

COSMOPOLITAN (IN THE CITY)

Dieser Cocktail hatte sein Debüt in New York. In den 80er-Jahren wurde dort der Cosmopolitan erstmals gemixt und spätestens seit seiner tragenden Rolle in dem Film Sex and the City ist dieser Drink in aller Munde.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

4 cl Zitronenwodka

4 cl Cranberrynektar

2 cl Triple Sec

1 cl Limettensaft

1 Stück Orangenschale (ca. 4 cm)

3 bis 4 Eiszügel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zitronenwodka zusammen mit dem Cranberrynektar in einen Shaker füllen und anschließend den Limettensaft und den Triple Sec hinzufügen. Nun 3 bis 4 Eiszügel dazugeben, den Shaker verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink im double-strain-Verfahren in die Cocktailschale abseihen und danach die Orangenschale über dem Glas leicht auspressen, so dass etwas Öl in den Cocktail tropft. Im Anschluss die Orangenschale mit in das Glas geben und den fertigen Cosmopolitan in the City servieren und kalt genießen.

CRANBERRY-SOUR MIT GRANATAPFEL

Dieser Cocktail ist ein wahrer Alleskönner. Egal zu welchem Anlass, die fruchtig süß-saure Note des Cranberry-Sour mit Granatapfel wird Sie überzeugen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

375 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

325 ml Cranberrynektar

8 cl Wodka

2 cl Orangenlikör

1 Limette

½ Granatapfel

Crushed Ice

Zum Dekorieren: Einige Minzblätter

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst eine Limette halbieren und auspressen. Anschließend den halbierten Granatapfel mit einem Holzlöffel leicht abklopfen, so dass die Kerne herausfallen. Hierbei auch den Saft auffangen. Sowohl den Saft als auch die Kerne in ein Rührglas geben und mit dem Limettensaft vermengen.

Schritt 2: Als Nächstes etwas Crushed Ice in jedes Glas füllen und im Anschluss je 2 cl Wodka und 2 cl Orangenlikör dazugießen. Zum Abschluss den Cranberry-Mix hinzufügen und mit dem Mineralwasser aufgießen. Den fertigen Cranberry-Sour mit Granatapfel mit einigen Minzblättchen garnieren, mit einem Strohhalm servieren und direkt genießen.

ESPRESSO MARTINI

Der Espresso Martini ist besser als jeder Energydrink: Espresso, Wodka, Likör und Sirup machen diesen Cocktail zu einem echten Energiekick.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Wodka

2 bis 3 cl kalten Espresso

1 cl Kahlua

1 cl Zuckersirup

Eiswürfel

Zum Dekorieren: Einige Kaffeebohnen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Wodka und den Kahlua in einen Shaker füllen und anschließend den kalten Espresso und den Sirup hinzufügen. Im Anschluss 2 bis 3 Eiswürfel in den Shaker geben, diesen verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den fertigen Drink in ein gekühltes Martiniglas abseihen, mit den Kaffeebohnen dekoriert servieren und direkt genießen.

HARVEY WALLBANGER

Der Harvey Wallbanger ist ein Cocktail aus dem Jahre 1970. Er soll seinen Namen von einem Surfer namens Harvey bekommen haben, der sich nach einem erfolglosen Surf-Wettbewerb betrank und aus Frust seinen Kopf anschließend mehrfach an die Wand schlug (engl. „wall“ zu Deutsch Wand und „banger“ zu Deutsch Schläger). Doch auch wenn diese Legende lustig erscheint, ist der Harvey Wallbanger seitdem nicht mehr aus der Cocktailgeschichte wegzudenken. Probieren Sie es aus! Ihr Kopf bleibt auch heile – versprochen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

10 cl Orangensaft

4 cl Wodka

1 cl Galliano Vanilla

2 bis 4 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln befüllen und anschließend den Orangensaft dazugeben. Nun den Wodka hinzufügen und mit einem Barlöffel gründlich verrühren. Zum Schluss den Galliano langsam über einen Löffelrücken ins Glas rinnen lassen.

Schritt 2: Die Orangenscheibe einschneiden, auf den Glasrand stecken und den fertigen Harvey Wallbanger mit einem Strohhalm servieren und noch kalt genießen.

HIMBEER-BASILIKUM-MULE

Der Himbeer-Basilikum-Mule vereint, was der Name bereits verspricht: Den klassischen Moscow Mule Geschmack mit einer süßen Himbeer-Note und einem leichten Basilikum-Aroma. Perfekt für den Sommer.

Zeit: 24 Stunden und 15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 6 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

250 ml Zitronensaft
200 ml Zuckersirup
180 ml Ginger Beer
160 ml Wodka
18 Himbeeren
3 Stängel Basilikum

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Himbeeren waschen, putzen und in eine Silikonform füllen. Danach mit Wasser auffüllen und am besten über Nacht (mindestens jedoch für 12 Stunden) gefrieren.

Schritt 2: Nun das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die fertigen Eiswürfel und die Basilikumblättchen gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Danach den Zitronensaft sowie den Sirup und den Wodka in ein großes Rührglas gießen und mithilfe eines Barlöffels langsam umrühren.

Schritt 3: Zum Schluss den Drink in die vorbereiteten Gläser gießen und mit dem Ginger-Beer auffüllen. Den fertigen Himbeer-Basilikum-Mule mit einem Strohhalm servieren und direkt genießen.

HIMBEER-WODKA-PROSECCO

Fruchtig, perlig und gehaltvoll: Der Himbeer-Wodka-Prosecco warnt mit seiner intensiven Farbe! Absolute Suchtgefahr!

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Cocktailschale

Zutaten:

400 ml Prosecco

80 ml Wodka

250 g Himbeeren (TK)

8 EL weißer Rohrzuckersirup

2 bis 3 EL Zucker

1 TL grober, schwarzer Pfeffer

1 bis 2 Zitronen

2 Stiele frischen Thymian

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Himbeeren auftauen lassen. Währenddessen die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft (bis auf 2 EL) auf einen Teller geben. Als Nächstes den Zucker mit dem Pfeffer vermischen und auf einen zweiten Teller füllen. Die Cocktailschalen nun kopfüber erst in den Zitronensaft tauchen und anschließend in dem Zucker-Pfeffer-Mix wenden. Gut trocknen lassen.

Schritt 2: Im Anschluss den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Danach die aufgetauten Himbeeren in einen Mixer geben, fein pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Himbeermus mit dem Sirup und dem restlichen Zitronensaft sowie dem Wodka verrühren und dann gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Den Drink mit dem Prosecco aufgießen und mit dem Thymian toppen. Den fertigen Himbeer-Wodka-Prosecco servieren und genießen.

KAMIKAZE

Dieser Cocktail hat seinen Namen nicht zu Unrecht vom Kamikaze-Flieger. Auch wenn er augenscheinlich harmlos und einfach wirkt, ist seine Wirkung beeindruckend und der Geschmack verführerisch gut.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

2 cl Wodka

2 cl Limettensaft

2 cl Curaçao Triple Sec

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Limettenspalte

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Wodka in einen Shaker füllen und anschließend den Limettensaft und den Curaçao Triple Sec hinzufügen. 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben, den Shaker verschließen und gut schütteln.

Schritt 2: Die Limettenspalte ins Glas geben und den Drink darauf abseihen. Den fertigen Kamikaze direkt servieren und sofort genießen.

LILLET VESPER

Echte James Bond-Fans kennen diesen Cocktail bereits aus dem Film Casino Royal: Den Lillet Vesper. James Bond bestellte diesen Martini erstmals mit Lillet, statt wie üblich mit Vermouths, und gab seiner Kreation den Namen einer französischen Frau namens Vesper, in die er sich verliebt hatte.

Wenn Sie also auch ein Stück süße Filmgeschichte probieren möchten, testen Sie doch einmal den Lillet Vesper.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

6 cl Beefeater Dry Gin

2 cl Absolut Wodka

1 cl Lillet Blanc

4 bis 5 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenspalte

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in den Shaker füllen und anschließend den Lillet Blanc, den Gin und den Wodka dazugeben. Den Shaker verschließen und für etwa 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Die Zitronenspalte in das Glas geben und den Drink abseihen. Den fertigen Lillet Vesper Cocktail direkt servieren und genießen.

MOSCOW MULE

Der Moscow Mule ist der neue (alte) Trend: Wodka, frische Limette und Ginger Beer machen diesen Cocktail unwiderstehlich gut.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

15 cl Ginger Beer

5 cl Wodka

1 cl Limettensaft

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Salatgurkenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 3 bis 4 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und im Anschluss den Limettensaft darübergießen. Anschließend den Wodka hinzufügen und danach mit dem Ginger Beer auffüllen.

Schritt 2: Nun die Gurkenscheibe einschneiden, auf den Glasrand stecken und den fertigen Moscow Mule mit einem Strohhalm servieren und genießen.

MOSCOW MULE MIT KRÄUTERLIKÖR

Der klassische Moscow Mule mit einer leichten Kräuter-Note verfeinert. Schmeckt am besten direkt nach dem Essen oder an leicht kühlen Herbsttagen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 6 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

750 ml Ginger Ale

200 ml Wodka

100 ml Kräuterlikör

150 g Salatgurke

2 Stiele Minze

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Gurke waschen, die Enden abschneiden und den Rest in gleichmäßige Scheiben schneiden. Anschließend die Minze waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen.

Schritt 2: Danach den Likör und den Wodka in ein Rührglas füllen und mithilfe eines Barlöffels verrühren. Im Anschluss gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit Eiswürfeln und Gurkenscheiben auffüllen. Zum Abschluss mit dem Ginger Ale aufgießen und mit einigen Minzblättchen toppen. Den fertigen Moscow Mule mit Kräuterlikör servieren und noch kalt genießen.

ROTER DRINK

Nicht nur farblich die optimale Ergänzung für den Mädelsabend, sondern auch geschmacklich ein absoluter Frauenheld: der Red Drink.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

200 bis 250 ml Tonic Water

4 cl Cherry Brandy

4 cl Wodka

2 TL Grenadine

1 Limette

Zum Dekorieren: Ein paar Granatapfelkerne und 2

Limettenscheiben

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limette halbieren und auspressen. Anschließend die beiden Longdrinkgläser mit je 2 bis 3 Eiswürfeln befüllen. Nun den Cherry Brandy und den Wodka zusammen mit der Grenadine und dem frisch gepressten Limettensaft in ein Rührglas geben und mithilfe eines Barlöffels verrühren.

Schritt 2: Den Drink gleichmäßig auf die Gläser verteilen und abschließend mit dem Tonic Water aufgießen. Den fertigen Red Drink mit ein paar Granatapfelkernen dekorieren und auf den Glasrand eine eingeschnittene Limettenscheibe stecken. Den Cocktail mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

RHABARBER-MULE

Wenn die Rhabarber-Saison begonnen hat, darf dieser Cocktail nicht fehlen: Der Rhabarber-Mule. Sommerlich frisch und einfach spritzig.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

300 ml Ginger-Beer

175 ml Rhabarbernektar

30 ml Limettensaft

75 ml Wodka

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 2 Limettenspalten

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Rhabarbernektar in ein Rührglas geben und den Wodka sowie den Limettensaft hinzufügen. Mithilfe eines Barlöffels verrühren.

Schritt 2: Als Nächstes ca. 2 EL Crushed Ice in je ein Glas füllen und den Wodka-Rhabarber-Mix darübergießen. Zum Abschluss beide Gläser mit dem Ginger-Beer aufgießen und mit je einer Limettenspalte dekorieren. Den fertigen Rhabarber-Mule servieren und eiskalt genießen.

SEA BREEZE

Das Rauschen des Meeres, der kühle Wind, der einen um die Nase weht, der warme Sand unter den Füßen – und dazu ein Sea Breeze.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

250 ml Cranberrysaft

80 ml + 2 EL Wodka

250 g Himbeeren (TK)

125 g Gelierzucker (2 : 1)

4 Grapefruits

2 Limetten

Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Himbeeren in einen Kochtopf geben und eine der Limetten halbieren und auspressen. Dann den Limettensaft sowie 2 EL Wodka und den Gelierzucker zu den Himbeeren hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen verquirlen und unter Rühren bei mäßiger Hitzezufuhr für etwa 4 bis 5 Minuten leise köcheln lassen.

Schritt 2: Die Hälfte der Himbeerkonfitüre beiseitestellen, abkühlen lassen und für die nächste Cocktailrunde verwenden. Die andere Hälfte gleichmäßig auf zwei Longdrinkgläser verteilen und abkühlen lassen.

Schritt 3: Währenddessen die Grapefruits halbieren und den Saft herauspressen. Die zweite Limette heiß abwaschen und in Spalten schneiden. Als Nächstes den Grapefruitsaft, den restlichen Wodka und den Cranberrysaft in einen Shaker geben, diesen verschließen und gut schütteln.

Schritt 4: Die beiden vorbereiteten Longdrinkgläser mit Crushed Ice auffüllen, den Drink darüber abseihen und mit einigen Limettenspalten

toppen. Den fertigen Sea Breeze mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

SEX ON THE BEACH

Diesen fruchtigen Klassiker hat vermutlich jeder schon einmal gehört, wenn nicht sogar probiert: Der Sex on the Beach verführt nicht nur durch seinen anzüglichen Namen, sondern auch durch seinen einmaligen Geschmack.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

4 cl Wodka

4 cl Orangensaft

4 cl Cranberrynektar

4 cl Pfirsichlikör

2 cl Zitronensaft

2 bis 3 Eiswürfel

Crushed Ice

Zum Dekorieren: 1 Fruchtspieß und 1 Cocktailschirmchen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Wodka in einen Shaker gießen und anschließend den Orangensaft, den Cranberrynektar, den Pfirsichlikör und den Zitronensaft hinzufügen. Anschließend 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben, den Shaker verschließen und für ca. 10 bis 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Ein Fancyglas mit Crushed Ice füllen und den Drink durch ein Barsieb abseihen. Den fertigen Sex on the Beach mit einem Fruchtspieß sowie mit einem Cocktailschirmchen dekorieren, mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

WODKA VANILLA CHAI

Der Wodka Vanilla Chai ist ein Tee mit Schuss. Samtig aromatischer Chaitee trifft auf leichten Vanillewodka. Schmeckt einfach zu jeder Jahreszeit.

Zeit: 1 Stunde und 15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

2 Beutel Chaitee
300 ml Wasser
 $\frac{1}{4}$ 1 Vanillewodka
8 EL Schlagsahne
5 bis 6 EL Zuckersirup
12 Eiszüpfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 300 ml Wasser sprudelnd aufkochen lassen und die Teebeutel in ein geeignetes Gefäß geben. Das kochende Wasser dazugeben und den Tee aufbrühen. Für etwa 6 Minuten ziehen lassen und danach die Teebeutel entfernen und den Tee für ca. 60 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2: Nach der Abkühlzeit den Tee in ein Rührglas geben und den Vanillewodka dazugeben. Zum Schluss den Zuckersirup hinzufügen und alles gründlich miteinander verrühren. Vier Gläser mit je 3 Eiszüpfeln befüllen und den Drink darübergießen. Zum Abschluss je 2 EL Sahne pro Glas vorsichtig und langsam einlaufen lassen.

Schritt 3: Den fertigen Wodka Vanilla Chai mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

WHITE RUSSIAN MIT SCHAUM

Kalter Kaffee mit Schuss und Schaum. Egal, ob im heißen Sommer oder im tiefsten Winter, dieser Cocktail kühlt und wärmt zugleich und schmeckt dabei nicht nur Kaffeeliebhabern.

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Tumbler

Zutaten:

75 ml + 8 cl Milch

12 cl Wodka

8 cl Kaffeelikör

8 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 75 ml Milch in einen Topf geben und bei mäßiger Hitzezufuhr leicht erwärmen. In der Zwischenzeit die Eiswürfel in die Gläser verteilen und den Wodka sowie den Kaffeelikör darübergießen. Alle Gläser gut umrühren und erst danach je 2 cl kalte Milch über einen Löffelrücken langsam einrinnen lassen.

Schritt 2: Nun die warme Milch aufschäumen und den Milchschaum gleichmäßig auf die Drinks verteilen. Den fertigen White Russian mit Schaum direkt servieren und kalt genießen.



Cocktails mit Gin

AVIATION

Die ursprüngliche Version des Aviation stammt vom Barkeeper Hugo Ensslin, der in New York arbeitete. Das Rezept geriet zwischenzeitlich in Vergessenheit, wurde jedoch wieder entdeckt und erhielt dabei etwas mehr Süße. Dennoch blieb die Mischung aus Süß und Sauer erhalten, so dass der Aviation zu den „International Sours“ gehört.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

6 cl Gin

3 cl Zitronensaft

1 cl Maraschino

1 cl Crème de Violette

2 bis 3 Eiszügel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiszügel in einen Shaker geben und anschließend den Gin dazugeben. Danach den Zitronensaft, den Maraschino und den Crème de Violette hinzufügen. Nun den Shaker verschließen und für 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Im Anschluss nochmal ausgiebig verrühren, damit sich die typisch blaue Färbung entwickeln kann. Nun den Drink durch ein Barsieb in ein Martiniglas abseihen und mit einer Cocktailkirsche garnieren. Den fertigen Aviation servieren und direkt genießen.

BRAMBLE

Der Bramble heißt übersetzt Brombeere und besticht durch seine fruchtig-saure Note. Dieser Cocktail wurde um 1980 von Dick Bradsell erstmals in London gemixt und ist seitdem aus der Cocktailwelt nicht mehr wegzudenken. Insbesondere sein charakteristischer Farbverlauf macht ihn zu einem echten Highlight.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

5 cl Gin
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Crushed Eis
6 bis 8 Brombeeren

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 4 bis 5 Brombeeren in einen Tumbler füllen und mithilfe eines Stößels leicht andrücken. Anschließend das Glas mit Crushed Ice auffüllen und mit dem Gin übergießen. Als Nächstes den Zitronensaft und den Zuckersirup dazugeben und mithilfe eines Barlöffels gründlich umrühren.

Schritt 2: Zum Schluss mit den restlichen Brombeeren toppen, mit einem Strohhalm servieren und den fertigen Bramble eiskalt genießen.

CLOVER CLUB

Der Clover Club ist ein stilvoller Aperitif für jeden Anlass. Die leichte Säure vom Zitronensaft in Kombination mit der Süße von Himbeeren und dem einzigartigen Gin-Aroma machen diesen Cocktail zu einem echten Genuss.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

6 cl Gin

3 cl Zitronensaft

1 cl Himbeersirup

3 bis 4 frische Himbeeren

1 Eiweiß

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin zusammen mit dem Zitronensaft und dem Himbeersirup in einen Shaker geben. Nun das Eiweiß hinzufügen, den Shaker verschließen und für ca. 20 bis 25 Sekunden gut schütteln. Durch das „dry shaken“, also das Schütteln ohne Eiswürfel, entsteht nun Eiweißschaum.

Schritt 2: Sobald der Eiweißschaum entstanden ist, 2 bis 3 Eiswürfel hinzugeben und erneut für 10 bis 15 Sekunden gut schütteln. Danach den Drink im double-strain-Verfahren in eine Cocktailschale abseihen. Zum Schluss mit 3 bis 4 frischen Himbeeren garnieren, mit einem Strohhalm servieren und den Clover Club sofort genießen.

DRY MARTINI

Auch wenn die Entstehung dieses Cocktails ungeklärt ist, ist er als Lieblingsdrink von James Bond weltberühmt geworden: Der Dry Martini. Ob geschüttelt oder gerührt, der Dry Martini besticht durch seine Klarheit.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

6 cl Gin

1 cl Wermut

1 Zitrone

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 grüne Olive

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend den Wermut hinzugießen. Nun mit einem Barlöffel umrühren und im Anschluss den Wermut ausgießen. Hierbei jedoch die Eiswürfel im Shaker lassen und nun mit dem Gin auffüllen. Den Gin und die Eiswürfel erneut für etwa 30 Sekunden gründlich verrühren und anschließend durch ein Barsieb in das Martiniglas gießen.

Schritt 2: Als Nächstes die Zitrone mit heißem Wasser abspülen und ein Stück der Schale abschneiden. Nun über das Martiniglas halten und leicht pressen, so dass ein Spritzer Öl in den Drink tropft. Zum Abschluss eine Olive auf einen Zahnstocher stecken, in den Cocktail geben und den fertigen Dry Martini servieren und sofort genießen.

EARL GREY MARTINI

Die Kombination aus Gin und Tee ist ein weitverbreiteter Trend, der sich steigender Beliebtheit erfreut. Die unterschiedlichen Teeblends verstärken die Komplexität des Gins und sorgen so für ein besonderes Cocktaillerlebnis. Dabei gilt: Umso höher der Alkoholgehalt des Gins, umso intensiver werden die Aromen. Testen Sie also diesen Tee-Klassiker als leckere Earl Grey Martini-Variante.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

5 cl Gin

2 bis 3 Blätter Earl Grey Tee oder 1 Teebeutel

2,5 cl Zitronensaft

2,5 cl Zuckersirup

1,5 cl Eiweiß

Zum Dekorieren: 1 Stück Zitronenschale

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Earl Grey Tee in ein Gefäß geben und mit dem Gin aufgießen. Der Gin ist fertig, sobald sich eine dunkle Verfärbung ergibt. Hierbei hängt die Ziehzeit sowohl vom Tee (Beutel oder Blätter) als auch vom Alkoholgehalt des Gins ab.

Schritt 2: Als Nächstes den Teebeutel / die Teeblätter aus dem Gin nehmen und diesen in einen Shaker geben. Anschließend den Zitronensaft und den Zuckersirup hinzufügen. Zum Schluss das Eiweiß dazugeben und 2 bis 3 Eiswürfel in den Shaker füllen. Nun den Shaker verschließen und für etwa 20 bis 30 Sekunden gut schütteln.

Schritt 3: Den Drink in ein Martiniglas abseihen, mit der Zitronenschale garnieren und den fertigen Earl Grey Martini servieren und genießen.

GIN & JUICE

Der Gin & Juice ist eine fruchtige Abwandlung des klassischen Gin & Tonics und schmeckt insbesondere in lauen Sommernächten hervorragend.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

5 cl Traubensaft

2 cl Dry Gin

Eis

Zum Dekorieren: 1 Stück Zitronenschale (3 bis 4 cm)

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin in ein Longdrinkglas geben und dieses mit 2 bis 3 Eiswürfeln befüllen. Anschließend mit dem Traubensaft aufgießen und vorsichtig mithilfe eines Barlöffels umrühren. Zum Schluss mit einer Zitronenzeste garnieren, servieren und kalt genießen.

GIN & TONIC

Der Gin & Tonic galt als das Lieblingsgetränk der Queen. Doch wer nun glaubt, einen verstaubten Klassiker trinken zu müssen, der irrt sich. Der Gin & Tonic ist eines der „neuen alten Trendgetränke“. Und hierbei könnte der Gin & Tonic in seiner Zusammensetzung nicht einfacher sein: Gin und chininhaltiges Tonic Water – schon ist der Cocktail fertig. Durch seine vielfältigen Variationsmöglichkeiten mit Früchten, Gewürzen und Kräutern hat der Gin & Tonic das Potenzial, „Everybody's Darling“ zu werden.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

4 cl Gin

Tonic Water zum Auffüllen

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitronen- oder Limettenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin in das Glas gießen und anschließend das Tonic Water langsam hinzugeben. Anschließend vorsichtig je nach Glashöhe 2 bis 4 Eiswürfel in das Glas füllen und mithilfe eines Barlöffels umrühren.

Schritt 2: Zum Schluss eine Zitronen- oder Limettenscheibe auf den Glasrand stecken.

Anmerkung: Je nach persönlichem Belieben kann der Gin & Tonic noch zusätzlich mit Früchten, Gewürzen oder Kräutern erweitert werden.

GIN BASIL SMASH

Nicht nur die Farbe dieses Cocktails erinnert an grünes Gras, sondern auch die Aromen des Gin Basil Smash haben durch das Basilikum eine signifikante Gras-Note. Dazu ein fein aromatischer Gin und fertig ist dieser leckere Cocktail.

Übrigens: Erfunden wurde der Gin Basil Smash im Jahr 2008 in Hamburg beziehungsweise in Ulm. Wieso in zwei Städten? – weil dieser Cocktail von zwei deutschen Barkeepern kreiert wurde, jedoch vollkommen unabhängig voneinander. Zufälle gibt's ...

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

6 cl Gin

2 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

3 bis 4 Stängel frisches Basilikum

5 bis 6 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Ein paar Blätter für die spätere Dekoration beiseitestellen und die restlichen Blätter in einen Shaker geben und mit dem Zuckersirup aufgießen.

Schritt 2: Mithilfe eines Holzstöbels die Blätter zerdrücken, so dass sich das Basilikumaroma und der Zuckersirup verbinden. Anschließend mit dem Zitronensaft und dem Gin auffüllen und 2 bis 3 Eiswürfel hinzugeben. Nun den Shaker verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 3: Zum Schluss den Drink durch ein Barsieb in einen Tumbler abseihen, je nach Glashöhe 2 bis 3 Eiswürfel hineingeben und mit den

zurückgehaltenen Basilikumblättchen toppen. Den fertigen Gin Basil Smash servieren und kalt genießen.

GIN BUCK

Die Kombination aus Gin, Ingwer, Ginger Ale und Zitronensaft machen den Gin Buck zu einem aromatischen Cocktail. Vor allem an heißen Sommertagen ist dieser Drink eine willkommene Erfrischung.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

5 cl Gin

1 cl Zitronensaft

Ginger Ale

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Glas mit einigen Eiswürfeln befüllen und anschließend den Gin und den Zitronensaft hinzufügen. Anschließend mit dem Ginger Ale aufgießen und mithilfe eines Barlöffels vorsichtig umrühren.

Schritt 2: Für die Dekoration eine Zitronenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

GIN FIZZ

Der Gin Fizz wurde Mitte des 19. Jahrhunderts kreiert und ist somit ein absoluter Klassiker. Damals galt er als eine Art alkoholhaltige Limonade und wurde auch tagsüber getrunken. Auch wenn der Gin Fizz in seinen Zutaten dem Tom Collins ähnelt, ist die unterschiedliche Zubereitungsart entscheidend für seinen individuellen Geschmack.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

5 cl Gin

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

10 cl gekühltes Soda

4 bis 6 Eiszügel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup in einen Shaker geben und anschließend 2 bis 3 Eiszügel hinzufügen. Nun den Shaker verschließen und für ca. 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den fertigen Drink durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen und nach Belieben nochmals mit einigen Eiszügeln auffüllen. Anschließend mit dem Soda aufgießen und den fertigen Gin Fizz mit einer eingeschnittenen Zitronenscheibe auf dem Glasrand dekorieren. Sofort servieren und kalt genießen.

GIN GIN MULE

Die Barfrau Audrey Saunders kreierte in New York diese perfekte Symbiose aus Minze und Ingwerbier und gab diesem Cocktail auch seinen Namen: *Gin Gin Mule*. Hierbei bezieht sich das zweite „Gin“ auf das Wort *Ginger*, was zu Deutsch Ingwer bedeutet. Die Basis für diesen Cocktail war der weltberühmte *Moscow Mule*, mit dessen Bekanntheit der *Gin Gin Mule* heutzutage nahezu mithalten kann.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

4,5 cl Gin

3 cl Ginger Beer

3 cl Zuckersirup

2,5 cl Limettensaft

4 Stängel frische Minze

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen von 3 der Stängel zupfen. Den übrigen Minzzweig für die spätere Dekoration beiseitelegen. Die Minzblätter nun in einen Shaker geben und mit dem Limettensaft und dem Sirup aufgießen. Mithilfe eines Stößels zerdrücken und vermengen.

Schritt 2: Als Nächstes den Gin hinzufügen und 2 bis 3 Eiswürfel in den Shaker füllen. Nun den Shaker verschließen und für ca. 20 Sekunden gut schütteln. Danach im double-strain-Verfahren in ein Longdrinkglas abseihen und zum Schluss mit dem Ginger Beer aufgießen.

Schritt 3: Mit einem Stängel Minze dekorieren, mit einem Strohhalm servieren und den fertigen Gin Gin Mule genießen.

GIN RICKEY

In seiner Ursprungsform war der Gin Rickey ein Cocktail auf der Basis von Bourbon und wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts vom Barkeeper George A. Williamson und dem Colonel Joe Rickey kreiert, der gleichzeitig auch Namensgeber des damaligen „Rickey“ wurde. Erst Jahre später entstand die Abwandlung mit Gin, die sich letztendlich auch durchsetzte.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

4 cl Gin
1 cl Zuckersirup
Tonic Water zum Auffüllen
1 Limette
Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln befüllen und danach die Limette halbieren. Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft in das Glas gießen. Nun die andere Hälfte der Limette in Spalten schneiden und ebenfalls in das Glas geben.

Schritt 2: Als Nächstes den Gin und den Zuckersirup hinzufügen und mithilfe eines Barlöffels gründlich verrühren. Zum Schluss mit dem Tonic Water aufgießen und direkt servieren. Sofort genießen.

GIN SOUR

Der Gin Sour ist ein leckerer Gin-Cocktail, bei dem die Zitrone im Vordergrund steht. Besonders an heißen Sommertagen in geselliger Runde ist der Gin Sour eine fruchtige Erfrischung.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

5 cl Gin

3 cl frisch gepressten Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Soda

2 bis 3 Eiszügel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin sowie den Zitronensaft und den Zuckersirup in einen Shaker geben und 2 bis 3 Eiszügel hinzufügen. Den Shaker verschließen und für ca. 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink durch ein Barsieb in einen Tumbler abseihen und hierbei die Eiszügel nicht mit in das Glas geben. Zum Abschluss mit einem kleinen Schuss Soda auffüllen und eine Zitronenscheibe mit in den Tumbler geben. Den fertigen Gin Sour servieren und kalt genießen.

GIN TONIC COFFEE

Diese gelungene Mischung aus Koffein und Alkohol bildet einen tollen Aperitif, der nicht nur die Herzen von Kaffeeliebhabern höher schlagen lässt.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

8 cl Tonic Water

4 cl Cold Brew Coffee

2 cl Gin

Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen. Anschließend den Gin hinzugeben und danach mit dem Tonic Water aufgießen.

Schritt 2: Nun den Cold Brew Coffee langsam ins Glas gießen und mit einem Barlöffel vorsichtig umrühren. Den fertigen Gin Tonic Coffee servieren und direkt genießen.

GIMLET

Seinen Ursprung hat dieser Cocktail-Klassiker in den Tavernen Englands. Hier war der Gimlet ein beliebter Drink bei der Royal Navy. Als der Schriftsteller Raymond Chandlers den Cocktail jedoch zum Kultgetränk einer seiner Romanfiguren machte, wurde der Gimlet auch über die Landesgrenzen hinaus zu einem allseits beliebten Getränk.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Dry Gin
2 cl Lime Juice
1 Eiswürfel
Zum Dekorieren: 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin in ein Rührglas füllen und danach den Lime Juice hinzufügen. Mithilfe eines Barlöffels vorsichtig umrühren und anschließend in ein Martiniglas gießen. Nun einen Eiswürfel und eine Limettenscheibe in das Glas geben und den fertigen Gimlet servieren. Kalt genießen.

GLÜH-GIN

Was machen Gin-Liebhaber im Winter? – natürlich leckeren Glüh-Gin. Und statt auf die Aromen von klassischem Rotwein zu setzen, kommt bei diesem Cocktail vor allem eine leckere Grapefruit, Gin und Gingerbeer-Note hervor.

Zeit: 45 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 5 Cocktails Glas: Becher

Zutaten:

500 ml Grapefruitsaft

250 ml Apfelsaft

250 ml Gingerbeer

125 ml Gin

2 bis 3 Zimtstangen

2 bis 3 Sternanis

1 Orange

Nach Belieben: Etwas Zucker zum Süßen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Grapefruitsaft in einen Topf geben und anschließend den Apfelsaft dazugeben. Beides miteinander vermischen und danach das Gingerbeer sowie den Gin hinzufügen und erneut umrühren. Bei leichter Hitze langsam heiß werden lassen und aufpassen, dass es nicht zu kochen beginnt.

Schritt 2: Als Nächstes die Orangen mit heißem Wasser gründlich abspülen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben zusammen mit den Zimtstangen und dem Sternanis in den Topf geben und für etwa 30 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Den fertigen Glüh-Gin in die Becher füllen, jeweils eine Orangenscheibe mit hineingeben und servieren. Nach Belieben mit etwas

Zucker süßen und noch heiß genießen.

NEGRONI

Der Negroni ist ein typisch italienischer Aperitif, dessen erstmaliges Servieren um das 20. Jahrhundert stattfand. Der Negroni ist eine Abwandlung des beliebten Drinks „Americano“ und besteht aus Gin, Wermut und Campari. Fruchtig und herb zugleich begeistert Sie dieser Cocktail immer wieder neu.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Tumbler

Zutaten:

3 cl Dry Gin

3 cl Campari

3 cl roter Wermut

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Orangenzeste

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin zusammen mit dem Campari und dem roten Wermut in einen Tumbler gießen und mit 2 bis 3 Eiswürfeln befüllen. Mithilfe eines Barlöffels kurz umrühren und mit einer Orangenzeste garnieren. Den fertigen Negroni servieren und direkt genießen.

PINK LADY

Der Pink Lady hebt die aromatischen Noten des Gins besonders gut hervor und ist durch seine tolle Färbung ein echter Hingucker. Der Geschichte nach soll dieser Cocktail von der damaligen High-Society-Lady Elsie de Wolfe kreiert worden sein. Nicht nur durch seine cremige Süße, sondern auch aufgrund seiner Farbe entwickelte sich der Pink Lady zu einem Kult-Cocktail, insbesondere für Frauen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Gin

1 ganzes Eiweiß

1 TL Zitronensaft

1 TL Puderzucker

1 Schuss Grenadine

3 bis 4 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 2 bis 3 Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend den Gin hinzufügen. Nun das Eiweiß dazugeben und mit dem Zitronensaft aufgießen. Zum Schluss den Puderzucker und die Grenadine dazugeben, den Shaker verschließen und für ca. 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Nun den Drink in ein Martiniglas abseihen, einen Eiswürfel und eine Cocktailkirsche hinzufügen und den fertigen Pink Lady sofort servieren und genießen.

SINGAPORE SLING

Der Singapore Sling hat seinen Namen tatsächlich seiner Herkunft zu verdanken. Anfang des 20. Jahrhunderts hat der Barkeeper Ngiam Tong Boon diesen Cocktail erstmals serviert. Ursprünglich war dieser Cocktail aufgrund seiner Farbe für die Damenwelt gedacht, doch auch bei den Männern kam dieser exotische Drink gut an.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Fancyglas

Zutaten:

24 cl Ananassaft

6 cl Gin

3 cl Cherry Brandy

3 cl frischen Limettensaft.

2 cl Grenadine

1,5 cl Cointreau

1.5 cl DOM Bénédictine

1 bis 2 Spritzer Angostura Bitter

Zum Dekorieren: 2 Ananasscheiben und 2 Cocktailkirschen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Gin in einen Shaker füllen und anschließend den Brandy, den Cointreau und den DOM Bénédictine hinzufügen. Danach die Grenadine dazugeben und mit dem Limetten- und Ananassaft aufgießen. Nach Belieben 1 bis 2 Spritzer Angostura Bitter hinzugeben und den Shaker danach verschließen. Für etwa 10 bis 15 Sekunden gut schütteln, so dass sich ein leichter Schaum bildet.

Schritt 2: Den fertigen Drink in zwei Fancygläser aufteilen und dabei darauf achten, dass der Schaum am Ende gleichmäßig auf beide Gläser aufgeteilt wird. Zum Schluss je eine Ananasscheibe auf den Glasrand stecken und mit je einer Cocktailkirsche garnieren. Den fertigen Singapore Sling mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

TOM COLLINS

Der Tom Collins ähnelt zwar dem Gin Fizz, doch anders als sein Zwilling wird er nur gerührt statt geschüttelt. Der Cocktail soll der Geschichte nach zum Ende des 19. Jahrhunderts vom Barkeeper John Collins in London kreiert worden sein. Seinen Namen verdankt der Cocktail angeblich einem lustigen Streich der Barkeeper: Demnach sollen Barkeeper Gästen diesen Drink serviert und dabei erzählt haben, dass in einer anderen Bar ein Gast namens Tom Collins säße, der schreckliche Gerüchte über sie verbreite. Die Gäste hätten sich mit dem Cocktail Mut angetrunken und seien dann wutentbrannt in die andere Bar marschiert, um besagten Tom Collins zur Rede zu stellen. Die Barkeeper machten sich dann einen Spaß daraus, dass dort niemand mit diesem Namen anzutreffen war.

Heute ist der Tom Collins ein frischer Cocktail, der insbesondere im Frühjahr und im Sommer in geselliger Runde köstlich schmeckt.

Zeit: <15 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail

Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

5 cl Old Tom Gin

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Gekühlte Soda

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitrone und 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Glas mit Eiswürfeln füllen und danach den Gin zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup hineingießen und mithilfe eines Barlöffels umrühren.

Schritt 2: Anschließend mit dem Soda auffüllen und nochmals kurz verrühren. Den fertigen Tom Collins mit einer Cocktailkirsche garnieren sowie eine eingeschnittene Zitronenscheibe auf den Glasrand stecken. Sofort servieren und kalt genießen.



Cocktails mit Sekt/Champagner

APRICOT SUNSET

Wunderschön sanft und lieblich wie ein Sonnenaufgang schmeckt diese Kombi aus Brandy, Aprikosenaroma und Sekt.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

3 cl Sekt

3 cl Rum

2 cl Apricot Brandy

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 bis 2 frische Aprikosenspalten

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Rum und den Apricot Brandy zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und verrühren. Anschließend in eine Cocktailschale abseihen und vorsichtig mit dem Sekt aufgießen.

Schritt 2: Für die Dekoration zwei schmale Aprikosenspalten auf einen Zahnstocher schieben und in den fertigen Apricot Sunset stecken. Direkt servieren und kalt genießen.

AZZURO BACIO

Der Azzuro Bacio ist nicht nur durch seine intensive, blaue Farbe ein echtes Highlight, sondern vereint auch eine leichte Säure mit perligem Sekt. Eine absolut gelungene Symbiose.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

10 cl Sekt

3 cl Blue Curaçao

2 cl Limettensirup

1 cl Zitronensaft

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Blue Curaçao, den Sirup und den Zitronensaft zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker füllen und für ca. 3 Minuten gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in eine Cocktailschale abseihen und anschließend vorsichtig mit dem Sekt aufgießen. Den fertigen Azzuro Bacio mit einer Cocktailkirsche garnieren und kalt servieren und genießen.

BE MY BEE

Süßer Honig in Verbindung mit elegant perlendem Champagner und kraftvollem Energy lässt einen das Summen der Bienen hören und schmecken.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

4 cl Champagner

3 cl Honigwein

4 cl Energy

1 bis 2 Eiszüpfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Energy zusammen mit dem Honigwein und den Eiszüpfeln in einen Shaker geben und mit einem Barlöffel verrühren. Anschließend den Champagner hinzugeben und nochmals vorsichtig umrühren.

Schritt 2: Den fertigen Be my Bee in eine Cocktailschale abseihen und kalt servieren und direkt genießen.

CASABLANCA

„Das ist der Beginn einer wunderbaren Freundschaft“ hieß es im Film Casablanca. Sinnbildlich für diese Mischung aus Romanze und Drama steht dieser Cocktail.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Orangensaft

3 cl Eierlikör

2 cl Wodka

1 cl Galliano

2 EL Zitronensaft

1 EL brauner Zucker

5 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Wodka, den Eierlikör sowie den Galliano und den Orangensaft in einen Shaker füllen und 1 EL von dem Zitronensaft dazugeben. Den Shaker schließen und gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes den Zitronensaft auf einen flachen kleinen Teller geben. Ebenso den Zucker auf einen flachen Teller füllen. Nun das Martiniglas zunächst kopfüber in den Zitronensaft tauchen und leicht drehen. Anschließend direkt in den Zucker dippen und erneut leicht drehen, so dass der Zucker am Glasrand haften bleibt und eine Zuckerkruste bildet.

Schritt 3: Zum Schluss den fertigen Cocktail vorsichtig durch ein Sieb in das vorbereitete Glas abseihen, mit einer Cocktailkirsche toppen und genießen.

CRÉMANTCOCKTAIL MIT ROSENWASSER

Edel, elegant und mit einer rosigen Note verzaubert Sie der Crémantcocktail mit Rosenwasser.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

125 ml Crémant
1 Spritzer frisch gepressten Zitronensaft
1 Tropfen Angostura
1 TL Rosenwasser
2 Rosenblütenblätter

Zubereitung:

Schritt 1: Das Rosenwasser in ein Glas füllen, den Angostura und den Zitronensaft hinzufügen und umrühren. Anschließend das Rosenblütenblatt hineingeben und vorsichtig mit dem gekühlten Crémant auffüllen. Sofort servieren und kalt genießen.

ERDBEERLIMES

Fruchtig, kalt und dennoch leicht cremig und süß. Der Erdbeerlimes schmeckt vor allem an warmen Tagen und ist eine herrliche Abkühlung.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Cocktailschale

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ 1 Sekt

$\frac{1}{4}$ 1 Wodka

6 cl Erdbeersirup

4 cl Limettensaft

800 g Erdbeeren (TK)

Zum Dekorieren: 4 bis 8 Minzblättchen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die tiefgefrorenen Erdbeeren etwas antauen lassen und anschließend in einem Mixer fein pürieren. Danach den Limettensaft, den Sirup, den Wodka und das Wasser hinzufügen und erneut gründlich mixen.

Schritt 2: Zum Schluss den Sekt dazugießen, kurz verrühren und den fertigen Erdbeerlimes in die Cocktailschalen füllen. Mit den Minzblättchen toppen und direkt servieren und genießen.

GOLDEN RAIN

Der Golden Rain ist ein Cocktail, der Ihren Gaumen mit einer Weichheit und dennoch leichten Schärfe umspielt. Dieser Cocktail lässt Sie garantiert nicht im Regen stehen.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 2 Cocktails Glas: Martiniglas

Zutaten:

4 cl Orangensaft

4 cl Vanillelikör

2 cl Sahne

2 cl Cointreau

2 Spritzer Tabasco

4 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Vanillelikör und den Cointreau in einen Shaker geben. Danach mit dem Orangensaft und der Sahne aufgießen und mit dem Tabasco würzen. Die Eiswürfel hinzufügen und gut schütteln.

Schritt 2: Den fertigen Golden Rain in zwei Martinigläser füllen und genießen.

HUGO

So prickelt der Sommer. Der Hugo ist eines der Trendgetränke und hat auf seinem Erfolgszug sogar den Aperol Sprizz abgehängt. Süßer Holundersirup gemischt mit Minze und Prosecco schmeckt einfach nach Sommer pur.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Rotweinglas

Zutaten:

160 ml Prosecco

2 cl Holunderblütsirup

1 Schuss Soda zum Auffüllen

2 Blättchen Minze

½ Limette

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limette waschen und in Spalten schneiden. Eine Spalte für die Dekoration zurückhalten, die restlichen Spalten über das Glas halten und leicht ausdrücken.

Schritt 2: Danach den Holunderblütsirup hinzufügen sowie die Minzblättchen waschen und ebenfalls ins Glas geben. Zum Schluss die Eiswürfel dazugeben und mit dem kalten Prosecco aufgießen und dem Soda auffüllen. Nun die Limettenspalte einschneiden, auf den Glasrand stecken und den fertigen Hugo mit einem Strohhalm servieren und genießen.

INGWERMARTINI MIT GRANATAPFELSAFT

Süßer Honig trifft auf Gin, Wermut und fruchtigen Granatapfel. Eine Kombination, der so leicht niemand widerstehen sollte.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: 6 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

12 cl Gin
6 cl Wermut
6 cl Granatapfelsaft
3 EL flüssigen Honig
3 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
3 cm Ingwer
2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: Einige Granatapfelkerne

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Honig in einen Shaker geben und mit 3 EL Wasser verrühren. Danach den Ingwer schälen und fein reiben. Den geriebenen Ingwer zu dem verdünnten Honig in den Shaker geben und mit Gin und Wermut aufgießen. Zum Schluss den Zitronen- und Granatapfelsaft sowie die Eiswürfel dazugeben und für 2 bis 3 Minuten gut schütteln.

Schritt 2: Den Ingwermartini in sechs Gläser abseihen, mit einigen Granatapfelkernen toppen und direkt servieren und genießen.

KIR ROYAL

Der Kir Royal ist ein königlicher Aperitif, der insbesondere bei besonderen Anlässen der perfekte Cocktail für den Empfang von Gästen ist.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

1 Schuss Champagner

2 TL Johannisbeerlikör

1 Eiszürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Johannisbeerlikör in eine Cocktailschale gießen und danach den Champagner hinzugeben.

Schritt 2: Nun mit einem Barlöffel vorsichtig umrühren und anschließend einen Eiszürfel sowie eine Cocktailkirsche in das Glas geben. Den fertigen Kir Royal servieren und kalt genießen.

LOIS LANE

Elegant, vollmundig und dabei dennoch ganz leicht: Lois Lane.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

3 cl Likör 43

2 cl Cranberrysaft

1 cl Bourbon Whiskey

1 Prise Garam-Masala-Pulver

2 Spritzer Orange Bitters

1 Ingwerscheibe (ca. 1 cm dick)

1 Eiweiß

1 Stück Zitronenschale (ca. 6 cm)

2 bis 3 Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Ingwer schälen und in einen Shaker geben. Anschließend den Whiskey dazugeben und den Ingwer mit einem Stößel leicht andrücken.

Schritt 2: Danach den Likör 43, den Cranberrysaft sowie das Orange Bitters hinzufügen und mit dem Garam-Masala würzen. Zum Schluss das Eiweiß in den Shaker geben sowie die Eiswürfel hinzufügen. Für ca. 2 bis 3 Minuten gut schütteln und anschließend durch ein Sieb in ein Martiniglas abseihen.

Schritt 3: Die Zitronenschalen über dem Glas auspressen, bis etwas Öl in den Cocktail tropft. Den fertigen Lois Lane direkt servieren und kalt genießen.

MIDNIGHT AMERICANO

Der Midnight Americano ist ein fruchtiger und dennoch leicht herber Cocktail. Er eignet sich besonders gut als Aperitif und darf auf keinem Empfang fehlen.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

50 ml Orangensaft

2 cl Gin

2 cl Campari

2 cl roten Vermouth

½ Orange

4 bis 6 Eiswürfel

Deko: 1 Stück Orange

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen. Anschließend mit dem Vermouth, dem Campari und dem Gin aufgießen und umrühren.

Schritt 2: Nun die halbe Orange schälen und über dem Glas auspressen, bis etwas Öl austritt und ins Glas tropft. Anschließend mit dem Orangensaft aufgießen und ein Stück Orange einschneiden und auf den Glasrand stecken. Den fertigen Midnight Americano servieren und kalt genießen.

MIMOSA

Sekt, Champagner, Orange – fertig ist ein leckerer Mimosa. Der ideale Cocktail für ein leckeres Anstoßen mit Gästen.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

7 cl Champagner

7 cl Orangensaft

1 Spritzer Triple Sec Likör

Zum Dekorieren: Eine viertel Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Saft und den Champagner in eine Cocktailschale füllen. Anschließend einen Spritzer Triple Sec Likör hinzufügen und vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.

Schritt 2: Zum Abschluss die Orangenscheibe einschneiden, auf den Glasrand stecken und den fertigen Mimosa servieren und genießen.

MUNICH MULE

Der Munich Mule ist ein leichter Cocktail. Er besticht durch seine leichte Säure und der Ingwer verleiht ihm eine leicht scharfe Note.

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

500 ml Mineralwasser

100 ml Limettensaft

16 cl Gin

60 g Zucker

20 g Ingwer

1 Mini-Salatgurke

½ Limette

Ein paar Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zucker in einen Topf geben und mit 60 ml Wasser aufkochen lassen. Bei mäßiger Hitze für etwa 2 bis 3 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Ingwer schälen und fein raspeln. Anschließend den Ingwer und den Limettensaft zum Zuckerwasser geben, nochmals aufkochen und dann vom Herd nehmen. Nun für ca. 10 Minuten ziehen lassen und danach durch ein feines Sieb filtern. Den Sirup abkühlen lassen und kalt stellen.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die Gurke der Länge nach in sehr schmale Streifen schneiden oder noch besser hobeln. Anschließend die Limette in vier Scheiben schneiden und jeweils eine Seite leicht einschneiden. Je zwei Gurkenstreifen zusammen mit 2 bis 3 Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben. Nun den Sirup auf die vorbereiteten Gläser verteilen und mit je 125 ml Wasser und 4 cl Gin aufgießen. Jedes Glas mit einer Limettenscheibe dekorieren und den Munich Mule direkt genießen.

PICK ME UP

Nicht zu süß, nicht zu herb, nicht zu fruchtig und dennoch so, dass man ihn mitnehmen will: Der Pick Me Up.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 6 Cocktails Glas: Margaritaglas

Zutaten:

1 l trockenen Sekt

100 ml Brandy

50 ml Zitronensaft

25 ml Zuckersirup

20 ml Grenadine

2 bis 3 Spritzer Angostura

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Zitronensaft in eine verschließbare Flasche füllen und anschließend den Angostura, den Zuckersirup und die Grenadine sowie den Brandy dazugeben, vorsichtig schütteln und danach kalt stellen.

Schritt 2: Vor dem Servieren erneut gut schütteln, auf sechs Margaritagläser aufteilen und im Anschluss jeweils mit dem kalten Sekt aufgießen. Den fertigen Pick Me Up servieren und genießen.

RITZ

Der perfekte Aperitif: Fruchtig frisch und mit einem intensiven Orangenaroma besticht der Ritz durch seine leckere Schlichtheit.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Rotweinglas

Zutaten:

2 cl Cognac

2 cl Orangensaft

1 cl Cointreau

Etwas Champagner zum Auffüllen

2 bis 3 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Cognac, den Orangensaft und den Cointreau in einen Shaker füllen und die Eiswürfel dazugeben. Den Shaker verschließen und für etwa 2 bis 3 Minuten gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes den Drink in ein Rotweinglas abseihen und vorsichtig mit etwas gekühltem Champagner aufgießen. Als Deko die Orangenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken. Den fertigen Ritz mit einem Strohhalm servieren und direkt genießen.

RUSSIAN BOMB

Der Russian Bomb ist eine wahre Kaffee-Bombe. Die Mischung aus Wodka, Kaffeelikör und Karamell lässt die Herzen süßer Kaffeeliebhaber höher schlagen.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: mittel

Portionsgröße: 4 Cocktails Glas: Margaritglas

Zutaten:

4 cl Wodka

3 cl Kaffeelikör

3 cl Karamelllikör

4 EL Sahne

4 Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Wodka zusammen mit dem Kaffee- und Karamelllikör in ein Rührglas füllen. Nun die Eiszüge dazugeben und gründlich verrühren.

Schritt 2: Den gekühlten Wodka-Likör-Mix in die Gläser abseihen. Danach mithilfe eines Mixers die Sahne leicht anschlagen und je 1 bis 2 TL davon auf die Wodka-Likör-Mischung geben. Den fertigen Russian Bomb sofort servieren und genießen.

SHOOT ME UP

Der Shoot Me Up gehört ebenfalls zur Gattung der fruchtig, herben Cocktails. Er hat eine leichte Säure, gepaart mit einer fruchtigen Süße und einer dezenten Herbheit.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Martiniglas

Zutaten:

ca. ½ Glas Champagner

2 cl Crème de Cassis

2 cl Cognac

1 cl Lime Juice

1 Spritzer Angostura

5 Eiszürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Cognac und den Lime Juice in einen Shaker geben. Anschließend die Crème de Cassis und den Angostura sowie die Eiszürfel hinzufügen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den Drink in ein Martiniglas abseihen und mit kaltem Champagner aufgießen. Den fertigen Shoot Me Up direkt servieren und genießen.

SLOWMOTION

Überhaupt nicht in Zeitlupe, sondern viel mehr in einem rasanten Tempo wird der Slowmotion Ihren Gaumen erobern. Süße Marmelade gemischt mit wohltuendem Salbei und herbem Gin. Eine perfekte Kombi.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

3 frische Salbeiblätter

2 TL Schlehenmarmelade

5 cl Gin

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl Himbeersirup

Mineralwasser zum Auffüllen

5 bis 6 Eiswürfel

Zum Dekorieren: Salbeiblätter und Brombeeren

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Salbeiblätter in einen Shaker geben und die Marmelade hinzugeben. Mit einem Stößel leicht zerdrücken und danach den Gin, den Zitronensaft und den Sirup hinzufügen. Zum Schluss noch 2 bis 3 Eiswürfel in den Shaker füllen und dann gut schütteln.

Schritt 2: Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und den fertigen Cocktail durch ein Sieb abseihen. Zum Abschluss mit dem Mineralwasser aufgießen und kurz umrühren. Den fertigen Slowmotion mit einem Salbeiblatt und einer Brombeere dekorieren und direkt genießen.

VULCANO

Der Vulcano ist, wie es der Name vermuten lässt, ein wahrer Ausbruch an Geschmacksnoten und steht wortwörtlich in Flammen. Nicht nur optisch ein echter Hingucker, sondern auch geschmacklich einmalig.

Zeit: <10 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Cocktailschale

Zutaten:

3 cl Himbeergeist

2 cl Blue Curaçao

1 Schuss Sekt

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Blue Curaçao zusammen mit dem Himbeergeist in eine Cocktailschale geben, leicht umrühren und währenddessen vorsichtig anzünden.

Schritt 2: Kurz brennen lassen und anschließend mit einem Schuss Sekt löschen. Zum Schluss mit einer Cocktailkirsche dekorieren und direkt genießen.



Bowle

APFELBOWLE

Calvados, Sekt und frische Äpfel machen diese Bowle zu einem absoluten Süchtigmacher. Ein absoluter Favorit unter Bowlenliebhabern.

Zeit: 48 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: ca. 14 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

500 g Äpfel
4 EL Zucker
2 l Weißwein
1 l trockenen Sekt
½ l Apfelsaft
1 l Calvados
3 cl Zitronensaft

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Anschließend mit etwas Zitronensaft in eine Bowlenschüssel füllen. Nun mit ca. 1 l Weißwein sowie dem Apfelsaft und dem Calvados aufgießen und den Zucker hinzufügen. Alles gut verrühren und über zwei Nächte im Kühlschrank lagern.

Schritt 2: Nach der Kühlzeit den restlichen Wein und den Sekt dazugießen, nochmals vorsichtig umrühren und anschließend in Bowlengläser füllen. Beim Befüllen der Gläser darauf achten, dass sich auch ein paar Apfelscheiben in jedem Glas befinden. Mit Strohhalmen servieren und kalt genießen.

BANANENBOWLE

Bananen bestechen vor allem durch ihre Süße, die in Kombination mit Rum, Wein und Sekt zu einer köstlichen Bowle werden.

Zeit: 3 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 10 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

5 Bananen

2 l Sekt

2 l Weißwein

20 cl Zitronensaft

4 cl Bols Grüne Banane

4 cl weißer Rum

15 g Zucker

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Anschließend in eine Bowlenschüssel füllen und mit dem Rum und dem grünen Bananenlikör aufgießen. Nun den Zucker hinzugeben und alles umrühren. Zum Schluss mit 1 l Weißwein aufgießen und im Kühlschrank für etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit den restlichen kalten Wein und den gekühlten Sekt dazugießen und nochmals vorsichtig umrühren. Die fertige Bowle in Bowlengläser füllen, mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

CAIPIRHABOWLE

Ein Cocktail als Bowle, das klingt nicht nur lecker, sondern es schmeckt auch so. Probieren Sie es aus!

Zeit: 2 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 6 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

1 l Sekt

150 ml Mineralwasser

100 ml Cachaca

120 g braunen Rohrzucker

6 EL Crushed Ice

6 Limetten

3 Zweige frische Minze

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Dosenfrüchte samt Saft in eine Bowlenschüssel füllen. Anschließend den Orangensaft und den Eierlikör hinzufügen und kurz umrühren. Die Schüssel nun in den Kühlschrank stellen und für etwa 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle mit dem gekühlten Sekt aufgießen, umrühren und in Bowlengläsern wahlweise mit einem Strohhalm servieren.

ERFRISCHENDE SOMMER-BOWLE

Wenn der Sommer es mal wieder gut meint, ist diese frische Bowle genau die richtige Abkühlung bei hohen Temperaturen. Schmeckt ideal zum Sprung in den Pool oder zum geselligen Grill-Abend.

Zeit: 25 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 6 bis 7 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

1,2 l Ginger Ale

400 ml Kräuterlikör

250 g Erdbeeren

1 Zitrone

½ Salatgurke

10 Blätter frische Minze

20 Eiszapfen

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Zitrone mit heißem Wasser waschen, abtrocknen und anschließend in schmale Scheiben schneiden. Danach die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und jeweils in Hälften schneiden.

Schritt 2: Die Früchte in eine Bowlenschale füllen, die Eiszapfen dazugeben und mit dem Ginger Ale sowie dem Kräuterlikör aufgießen.

Schritt 3: Als Nächstes die Minze waschen, trocken tupfen und ebenfalls in die Bowle geben. Vorsichtig umrühren, in Bowlengläser füllen und hierbei darauf achten, dass sich in jedem Glas einige Früchte befinden. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

ERDBEERBOWLE

Die Erdbeerbowle ist eine fruchtig-leichte Abkühlung, die als farbenfroher Aperitif auf keiner Sommer- Party fehlen darf.

Zeit: 80 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 12 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

500 g Erdbeeren

2 l Weißwein

1 l halbtrockenen Sekt

8 cl Zuckersirup

1 Zitrone

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Einige Erdbeeren für die Dekoration zurückhalten und die restlichen Früchte halbieren. Anschließend die Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Nun die Erdbeeren und die Zitronenspalten in eine Bowlenschüssel füllen, mit 1 l Weißwein begießen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit den restlichen kalten Weißwein in die Schüssel gießen und ebenfalls den Zuckersirup hinzufügen. Zum Schluss mit dem gekühlten Sekt aufgießen und bis zum Servieren erneut kalt stellen.

Schritt 3: Die zurückgehaltenen Erdbeeren einschneiden und jeweils eine auf den Rand der Gläser stecken. Die Gläser mit der fertigen Bowle befüllen und dabei darauf achten, dass sich in jedem Glas auch ein paar eingelegte Früchte befinden. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

FRÜCHTEBOWLE

Die Früchtebowle ist der wandelbare Klassiker. Sie ist fruchtig süß, leicht sauer und kann ganz individuell mit den eigenen Lieblingsfrüchten ergänzt werden.

Zeit: 1 Stunde und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 12 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

1 l Weißwein

400 ml Sekt

300 ml Fruchtsirup

100 ml Bacardi

2 Äpfel

1 Ananas

1 Zitrone

1 Orange

1 Birne

100 g Weintrauben

100 g Beeren nach Wahl

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Zitronen und die Orangen waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Trauben waschen und halbieren sowie die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Danach die Birne und die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zum Schluss die Beeren waschen und bei Bedarf das Grün entfernen und klein schneiden.

Schritt 2: Das gesamte Obst in eine Bowlenschüssel füllen, mit dem Sirup übergießen und mit dem kalten Bacardi aufgießen. Nun für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Schritt 3: Nach der Kühlzeit die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen und den kalten Sekt sowie den gekühlten Weißwein dazugeben. Kurz umrühren und anschließend in Bowlengläser füllen. Hierbei sollten sich in jedem Glas auch ein paar der eingelegten Früchte befinden. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

HAPPY BOWLE

Der leichte Aperitif. Passt zu jedem Anlass, zu jedem Essen, zu jedem Gast und zu jeder Gelegenheit.

Zeit: 50 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 16 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

2 l Weißwein

2 l Sekt

$\frac{1}{2}$ l Orangensaft

4 Würfelzucker

2 Zitronen

Etwas Crushed Ice

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale spiralförmig abziehen. Die Spiralen nun in eine Bowlenschüssel füllen und mit dem gekühlten Wein sowie dem Orangensaft aufgießen.

Schritt 2: Eine der Zitronen halbieren, auspressen und über die Würfelzucker geben. Kurz vermengen und anschließend ebenfalls in die Bowlenschüssel geben. Nun die Bowle für ca. 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Schritt 3: Vor dem Servieren mit dem kalten Sekt aufgießen und nochmals vorsichtig umrühren. Die Bowlengläser mit Crushed Ice befüllen, mit der Bowle aufgießen und zusammen mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

KIWIBOWLE

Diese Kiwibowle besticht durch ihren exotischen Charakter. Der Mix aus dunklem Rum und süßer Kiwi ist einmalig und schmeckt nach mehr.

Zeit: 2 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 12 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

2 l Weißwein

1 l Sekt

12 cl Kiwi-Likör

4 cl brauner Rum

10 Kiwis

1 Zitrone

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Kiwis schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Anschließend die Zitronen aufschneiden, filetieren und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kiwis und die Zitronenwürfel in eine Bowlenschale füllen und mit dem Likör, dem Rum und 1 l Weißwein aufgießen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen, den restlichen Wein und den gekühlten Sekt dazugeben und vorsichtig umrühren. Die fertige Kiwibowle in Bowlengläser füllen und hierbei darauf achten, dass sich in jedem Glas auch einige Früchte befinden. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

KRÄUTER-BEEREN-BOWLE

Mit diesem Rezept bereiten Sie eine würzig-süße Bowle zu, die Sie so garantiert noch nicht kennen. Die Kräuter-Beeren-Bowle sollten Sie ausprobieren.

Zeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 12 Gläser Glas: Bowlen Glas

Zutaten:

1 l trockener Weißwein

1 l Prosecco

1 l Mineralwasser

4 cl Benedictine

4 Zweige Estragon

2 Zitronen

150 g Heidelbeeren

Etwas Eis

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Heidelbeeren und den Estragon waschen und abtropfen lassen. Anschließend beides in eine Bowlenschüssel füllen und den Benedictine und den Wein hinzugeben und kurz verrühren. Zum Schluss die Zitronen waschen und die Schale spiralförmig abschneiden. Die entstandenen Spiralen ebenfalls zur Bowle geben und diese für ca. 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle herausnehmen, mit dem Sekt sowie dem Mineralwasser aufgießen und nochmals kurz umrühren. Nun je einen Eiswürfel in ein Bowlen Glas geben, mit der Kräuter-Beeren-Bowle befüllen und mit einem Strohhalm serviert genießen.

MAI-BOWLE

Auch wenn der Name es anders vermuten lässt: Die Mai-Bowle schmeckt nicht nur im Mai, sondern ist mit ihrem Mix aus Orange und Waldmeister auch in jedem anderen Monat ein wahrer Genuss.

Zeit: 1 Stunde und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 8 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

1 ½ 1 Roséwein

1 1 trockener Weißwein

½ 1 Sekt

1 Orange

2 Bund Waldmeister

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den frischen Waldmeister waschen und am besten über Nacht trocknen lassen.

Schritt 2: Am nächsten Tag den Waldmeister zu einer Art Strauß zusammenbinden. Anschließend die Orange waschen, in Scheiben schneiden und in eine Bowlenschüssel füllen. Danach mit dem Weißwein aufgießen und den Waldmeisterstrauß in den Wein hängen. Hierbei darauf achten, dass keine Blüten oder Stiele im Wein hängen. Nun die Schüssel in den Kühlschrank stellen und die Bowle für etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Schritt 3: Nach Ende der Kühlzeit den Waldmeisterstrauß herausnehmen und dafür den Sekt und den Roséwein hinzugießen. Vorsichtig umrühren und anschließend in Bowlengläser füllen. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

MANGO-RUM-BOWLE

Schwerer Rum trifft auf leichte Mango. Das Muss für jede gesellige Runde oder Sommerfeiern.

Zeit: 1 Stunde und 15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 4 bis 5 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

400 ml Weißwein

200 ml Apfelsaft

200 ml Schaumwein

40 ml braunen Rum

2 Mangos

1 Limette

1 TL Rohrzucker

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Mangos schälen, entkernen und klein schneiden. Anschließend in eine Bowlenschüssel geben und mit dem Zucker bestreuen. Danach die Limette halbieren und den Saft herauspressen. Den Limettensaft und den Rum über die Mango trüpfeln und alles gründlich vermengen.

Schritt 2: Nun den Wein und den Apfelsaft hinzufügen und im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Schritt 3: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Schaumwein aufgießen und vorsichtig umrühren. Die fertige Bowle in Bowlengläser füllen und hierbei darauf achten, dass sich auch ein paar Mangostückchen in jedem Glas befinden. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

MARILLENBOWLE

Die Marille ist nicht nur ein toller Vitamin B-Lieferant und eine echte Vitaminbombe, sondern auch der Clou dieser leckeren Bowle.

Zeit: 5 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 14 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

2 kg Marillen

200 g Zucker

1,5 l Sekt

1,5 l Weißwein

12 EL Tequila

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Marillen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend in schmale Spalten schneiden und in eine Bowlenschüssel füllen. Nun den Tequila in ein Gefäß geben, den Zucker hinzufügen und verrühren. Den gesüßten Tequila nun über die Marillen gießen, gründlich vermengen und für etwa 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle mit dem gekühlten Sekt aufgießen und vorsichtig umrühren. Die fertige Bowle samt einiger Früchte in Bowlengläser füllen, mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

MELONENBOWLE

Die Süße der Melonen gepaart mit den trockenen Aromen des Weißweins und dem Prickeln des Sektes lässt einen den Sommer auf der Zunge schmecken.

Zeit: 3 Stunden und 30 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 8 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ Honigmelone
 $\frac{1}{4}$ Wassermelone
1 l trockenen Weißwein
1 l Sekt
2 cl Orangenlikör
3 Blätter Minze

Zubereitung:

Schritt 1: Mithilfe eines Kugelausstechers sowohl aus der Honig- als auch aus der Wassermelone kleine Bällchen ausstechen und diese in eine Bowlenschüssel füllen. Nun die Minze waschen und ebenfalls in die Schüssel geben. Anschließend den Orangenlikör und den kalten Wein dazugießen, kurz umrühren und für mindestens 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem gekühlten Sekt aufgießen und nochmals kurz umrühren. Die fertige Bowle in Bowlengläser füllen, mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

MINZBOWLE

„Frisch und fruchtig“ beschreibt diese Minzbowle wohl am besten. Die Melone und die Kiwi bringen eine leichte Süße mit sich, die durch die Frische der Minze perfekt abgerundet wird.

Zeit: 3 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 6 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

½ Honigmelone

2 Kiwis

2 TL grüner marokkanischer Minztee

½ TL Traubenzucker

1 l Sekt

¼ l Wasser

Ein paar Eiszüge

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Tee in einen Filter oder ein Tee-Ei geben und in eine Teekanne hängen. Mit ca. ¼ l kochendem Wasser aufgießen und für etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die Melone und die Kiwis schälen und klein schneiden. Die Früchte in eine Bowlenschüssel füllen und mit dem Traubenzucker bestreuen. Sobald der Tee abgekühlt ist, diesen über die Früchte gießen und umrühren. Anschließend in den Kühlschrank stellen und für etwa 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

Schritt 3: Die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem kalten Sekt aufgießen und nochmals vorsichtig umrühren. Nun je einen Eiszug in ein Bowlenglas geben und mit der fertigen Minzbowle befüllen. Hierbei darauf achten, dass sich auch ein paar Früchte im Glas befinden. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

PFIRSICHBOWLE

Die Pfirsichbowle ist sommerlich süß, ohne dabei zu aufdringlich zu sein. Sie schmeckt zu jeder Jahreszeit und versprüht immer einen leichten Hauch von Sommer.

Zeit: 3 Stunden und 30 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 6 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

1 l trockenen Weißwein

$\frac{1}{2}$ l halbtrockenen Sekt

3 Spritzer Rum

1 kg frische Pfirsiche

200 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Danach mit Zucker und Salz bestreuen. Als Nächstes die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und den Rum über die Pfirsichhälften geben und alles gut vermengen. Anschließend für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit die Pfirsiche in eine Bowlenschüssel füllen und mit dem Weißwein aufgießen. Nochmals für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Schritt 3: Kurz vor dem Servieren die Bowle aus dem Kühlschrank nehmen, umrühren und den gekühlten Sekt hinzufügen. Die fertige Bowle in Bowlengläser füllen und hierbei darauf achten, dass sich in jedem Glas auch ein bis zwei Pfirsichhälften befinden. Mit einem Strohhalm servieren und kalt genießen.

ROSENBOWLE

Diese romantische Bowle ist das perfekte Getränk für das erste Date, den Valentinstag oder die Verlobungsfeier.

Zeit: 4 Stunden und 20 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 12 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

2 l trockenen Weißwein

1 l Sekt

2 cl Weinbrand

400 g Erdbeeren

100 g braunen Zucker

100 g Rosenblütenblätter + 2 EL für die Deko

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Rosenblütenblätter vorsichtig mit einem Küchenpapier abtupfen und anschließend in eine Bowlenschüssel füllen. Danach mit dem Weinbrand begießen und den Zucker darübergeben. Kurz vermengen und dann abgedeckt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Schritt 2: Nach Ende der Kühlzeit den Wein dazugießen und nochmals für weitere 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 3: In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren. Nach Ablauf der zwei Stunden die Erdbeeren und den Sekt zur Bowle geben und vorsichtig umrühren. Die fertige Bowle in Bowlengläser füllen und hierbei darauf achten, dass sich in jedem Glas auch ein paar Erdbeeren befinden. Mit einem Strohhalm servieren sowie mit ein paar Rosenblättern toppen und kalt genießen.

SANGRIA

Die Sangria hat ihren Ursprung vermutlich in Spanien und Portugal und bezeichnet einen sommerlichen Mix aus Rotwein, Saft und Obst. Eine Sangria ist also das perfekte Getränk, um Ihnen ein wenig Urlaubsfeeling nach Hause zu holen.

Zeit: 3 Stunden und 30 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 5 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

500 ml Rotwein

100 ml Orangensaft

25 ml Limettensaft

3 Pfirsiche

1 Apfel

1 Orange

50 g Zucker

Einige Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Pfirsiche waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend den Apfel schälen, ebenfalls entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Schluss die Orange schälen und in Filets schneiden.

Schritt 2: Als Nächstes den Wein in eine Bowlenschüssel füllen und den Orangensaft dazugießen. Anschließend den Limettensaft und den Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss dann das vorbereitete Obst in die Schüssel füllen und im Kühlschrank für 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

Schritt 3: Nach der Kühlzeit die Bowle herausholen, je einen Eiswürfel in ein Bowlenglas geben und mit der fertigen Früchtebowle aufgießen. Hierbei

darauf achten, dass sich in jedem Glas auch ein paar eingelegte Früchte befinden. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.

TEE-BOWLE

Diese alkoholfreie Tee-Bowle bietet Abkühlung und Entspannung zugleich. Schmeckt zu jeder Jahreszeit und ist für jeden Tee-Liebhaber ein wahrer Genuss.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: ca. 6 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

375 ml schwarzer Tee

16 cl Zitronensaft

16 cl Orangensaft

1 EL Zucker

Einige Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den schwarzen Tee in eine Bowlenschüssel füllen und mit dem Zucker süßen. Anschließend den Orangensaft und den Zitronensaft hinzufügen und verrühren.

Schritt 2: Die Eiswürfel in die Bowlenschüssel geben und kurz ziehen lassen. In Bowlengläsern und mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen und entspannen.

WALDMEISTERBOWLE

Diese Bowle ist lecker, leicht und passt einfach immer. Für alle Waldmeister-Fans ein absolutes Muss.

Zeit: 50 Minuten Schwierigkeit: leicht
Portionsgröße: ca. 8 Gläser Glas: Bowlenglas

Zutaten:

- 1 1 Weißwein
- 1 1 Sekt
- 100 ml Wasser
- 1 Zitrone
- 1 Bund frischen Waldmeister
- 100 g Zucker
- Ein paar Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst das Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald es kocht, den Zucker hinzugeben und einröhren. Nun den Topf vom Herd nehmen und den Zucker-Wasser-Mix abkühlen lassen.

Schritt 2: In der Zwischenzeit den Wein in eine Bowlenschüssel gießen. Nun den Waldmeister zu einer Art Strauß zusammenbinden und diesen Strauß kopfüber in die Bowlenschüssel hängen. Hierbei sollte darauf geachtet werden, dass weder Blüten noch Stiele im Wein hängen. Den Waldmeisterstrauß für ca. 20 Minuten im Wein hängen lassen und anschließend herausnehmen (wer es intensiver mag, kann ihn auch etwas länger im Wein lassen).

Schritt 3: Danach die Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und im Anschluss zum Wein geben. Nun das Zuckerwasser hinzufügen und gut umrühren. Vor dem Servieren mit dem kalten Sekt aufgießen, je ein Eiswürfel in ein Bowlenglas geben und mit der fertigen Waldmeisterbowle befüllen. Mit einem Strohhalm servieren und eiskalt genießen.



Top 10 der alkoholfreien Cocktails

BERRY TONIC

Der Berry Tonic ist die ideale Kombination aus fruchtigen Beeren und leicht herbem Tonic-Geschmack.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

3 EL frische gemischte Beeren

2 cl Zuckersirup

½ Limette

1 Schuss Tonic Water

5 Eiszügel

Zum Dekorieren: 1 Fruchtspieß bestehend aus verschiedenen Beeren nach Wahl

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Limette auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Anschließend den Zuckersirup sowie die Beeren hinzufügen und mithilfe eines Pürierstabs oder Mixers fein pürieren.

Schritt 2: Als Nächstes das Beerenpüree in ein Longdrinkglas füllen, die Eiszügel dazugeben und mit dem Tonic Water aufgießen. Den Beerenpieß sowie einen Strohhalm hineinstecken, servieren und genießen.

BLUE LAGOON

Die Blue Lagoon ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern durch seine einzigartige Farbe auch optisch ein absoluter Hingucker.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Margaritglas

Zutaten:

2 cl grüne Crème de Menthe

2 cl Crème de Cacao

1 cl Blue Curaçao

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Crème de Cacao in ein Margaritglas füllen. Anschließend den Crème de Menthe und den Blue Curaçao in ein Schnapsglas füllen und vermischen.

Schritt 2: Nun vorsichtig über einen Löffel am Rand des Glases einfließen lassen. Wahlweise ungerührt oder gerührt, mit einem kurzen Strohhalm servieren und genießen.

CHOCOLATE MEETS ORANGEMARGARITA ORANGE

Ein schokoladig-cremiger Cocktail mit einer fruchtigen Orangen-Note. Luftig-leicht und dennoch intensiv im Geschmack, der perfekte Cocktail für jede Jahreszeit.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

4 cl Orangensaft

2 cl Schokosirup

2 cl Schlagsahne

2 cl Maracujasirup

2 cl Ananassaft

5 bis 6 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 2 bis 3 EL Schokostreusel

Zubereitung:

Schritt 1: Zuerst die Sahne in den Shaker geben und mit dem Orangen- und dem Ananassaft aufgießen. Anschließend den Maracuja- sowie den Schokosirup hinzufügen und 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben. Den Shaker verschließen und für etwa 15 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Nun die restlichen Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen und den Cocktail darüber eingießen. Mit den Schokostreuseln garnieren, mit einem Strohhalm servieren und genießen.

FRUCHTIGER WINTER

Der Fruchtige Winter passt durch seine leichte Mandelnote ideal in die kalte Jahreszeit, doch auch im Sommer schmeckt er erfrischend süß und fruchtig.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

7 cl Orangensaft

4 cl Ananassaft

2 cl Lime Juice

2 cl Mandelsirup

1 cl Grenadine

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen, den Ananas- und den Orangensaft hineingießen und anschließend die Grenadine und den Lime Juice dazugeben. Den Mandelsirup hinzufügen und gründlich verrühren.

Schritt 2: Den Glasrand mit einer eingeschnittenen Orangenscheibe dekorieren, mit einem Strohhalm servieren und genießen.

FRUITY DREAMS

Fruity Dreams vereint eine cremig-leichte Textur mit einer säurehaltigen Frucht-Note auf eine vollkommen harmonische Art und Weise.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

4 cl Orangensaft

4 cl Grapefruitsaft

4 cl Maracujanektar

4 cl Ananassaft

2 cl Mangosirup

6 bis 7 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Minzblatt und 1 Ananasspalte

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst den Grapefruit-, Ananas- und Orangensaft in einen Shaker füllen. Danach den Mangosirup und den Maracujanektar hinzugießen und alles miteinander kurz verrühren. Anschließend 3 bis 4 Eiswürfel in den Shaker geben, verschließen und für etwa 15 bis 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Die restlichen Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den fertigen Cocktail darüber abseihen. Zum Schluss den Glasrand mit einer eingeschnittenen Ananasspalte dekorieren und ein Minzblatt auf die Oberfläche legen. Mit einem Strohhalm servieren und genießen.

GREEN LIGHT

Der Green Light ist ein fruchtiger Cocktail mit einer leichten Säure. Köstlich leicht und perfekt geeignet für heiße Sommernächte.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

8 cl Grapefruitsaft

8 cl Ananassaft

1 cl Zitronensaft

1 cl Mandelsirup

8 bis 9 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Ananasspalte

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst 5 Eiswürfel in den Shaker geben und mit dem Grapefruitsaft und dem Ananassaft aufgießen. Anschließend den Zitronensaft sowie den Mandelsirup dazugießen, den Shaker verschließen und für ca. 10 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Als Nächstes 3 bis 4 Eiswürfel in ein gekühltes Longdrinkglas füllen und den Cocktail durch ein Barsieb abseihen. Zum Schluss den Glasrand mit einer eingeschnittenen Ananasspalte dekorieren, mit einem Strohhalm servieren und genießen.

PINKY

Der Pinky ist eine süße Fruchtexplosion, der sich aufgrund seiner Farbe perfekt für den Mädelsabend unter freiem Himmel eignet.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Longdrinkglas

Zutaten:

6 cl Orangensaft

1 cl Maracujasaft

1 cl Grapefruitsaft

1 cl Mandelsirup

1 cl Zitronensaft

1 cl Maracujasirup

Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Schritt 1: Den Orangensaft, den Maracujasirup und die Grenadine in einen Shaker füllen. Anschließend den Zitronensaft, den Grapefruitsaft und den Mandelsirup hinzugeben und gut schütteln.

Schritt 2: Nun ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail darüber abseihen. Zum Schluss den Glasrand mit einer Zitronenscheibe garnieren, mit einem Strohhalm servieren und genießen.

PRINCESS

Ein Cocktail wie aus einem Märchen: Der Princess ist leicht, cremig und besticht dennoch durch eine leichte Süße. Das perfekte Getränk für jede Prinzessin.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
2 cl Schlagsahne
2 cl Kokossirup
1 cl Grenadine
6 bis 7 Eiswürfel

Zum Dekorieren: Etwas Grenadine und Zucker für den Glasrand sowie 1 Fruchtspieß nach Wahl

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst ein wenig Grenadine auf einen flachen Teller geben und das Glas kopfüber hineintauchen. Anschließend den Zucker auf einen zweiten flachen Teller geben und das Glas kopfüber darin wenden. Langsam etwas drehen, so dass sich eine Zuckerkruste bildet.

Schritt 2: Als Nächstes 3 bis 4 Eiswürfel in einen Shaker füllen und mit dem Ananassaft, dem Orangensaft und dem Kokossirup aufgießen. Zum Schluss die Grenadine und die Sahne dazugeben, den Shaker verschließen und für etwa 20 Sekunden gut schütteln.

Schritt 3: Das Fancyglas mit den restlichen Eiswürfeln befüllen und den fertigen Cocktail über einem Strainer abseihen. Den Fruchtspieß über das Glas legen, mit einem Strohhalm servieren und genießen.

RED KISS

Der Red Kiss schmeckt wie ein fruchtig, intensiver Sommerkuss und gehört einfach zu jeder Grillparty mit Freunden dazu.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

100 ml Soda zum Auffüllen

5 ml Fanta

4 cl Limettensaft

3 cl Grenadine

3 cl Erdbeersirup

3 bis 4 Eiszüge

Zum Dekorieren: 1 Limettenscheibe oder 1 Erdbeere

Zubereitung:

Schritt 1: Für den Red Kiss zunächst die Fanta, den Limettensaft sowie die Grenadine und den Erdbeersirup in ein Fancyglas füllen. Anschließend mit einem Barlöffel vermischen und die Eiszüge dazugeben.

Schritt 2: Zum Schluss mit dem Soda aufgießen und den Glasrand wahlweise mit einer eingeschnittenen Limettenscheibe oder einer Erdbeere dekorieren. Mit einem Strohhalm servieren und genießen.

YELLOW HONEY

Der Yellow Honey besticht durch seine Natürlichkeit: Honig, Milch und dazu purer Nektar – süßer kann die Natur nicht sein.

Zeit: <15 Minuten Schwierigkeit: leicht

Portionsgröße: 1 Cocktail Glas: Fancyglas

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ 1 kalte Milch

2 cl schwarzer Johannisbeernektar

1 EL flüssiger Honig

1 Eigelb

3 bis 4 Eiswürfel

Zum Dekorieren: 1 Cocktailkirsche, 1 Zitronenspalte und 1 Zahnstocher

Zubereitung:

Schritt 1: Zunächst die Eiswürfel in einen Shaker geben und anschließend mit dem schwarzen Johannisbeernektar und der Milch aufgießen. Anschließend den Honig und das Eigelb hinzufügen, den Shaker verschließen und für ca. 20 bis 25 Sekunden gut schütteln.

Schritt 2: Den fertigen Drink in ein Fancyglas abseihen, die Zitronenspalte und die Cocktailkirsche auf einen Zahnstocher stecken und über den Glasrand in das Glas stecken. Mit einem Strohhalm servieren und genießen.

ACHTUNG (kostenlos):

Du möchtest wissen, WELCHE Superfood's Du essen kannst und was diese im Körper bewirken können, damit deine Gesundheit den Ultra-Boost bekommt? Du möchtest wissen, wie dadurch deine Ernährung oder deine Diät noch besser unterstützt werden kann?

Gehe dazu einfach auf **rezeptflix.de** oder scanne den unteren QR-Code.



Du möchtest Bilder zu den einzelnen Rezepten sehen?

Wir verzichten in der Druckversion des Buches auf Bilder, um die Druckkosten zu senken. Nur deswegen können wir unsere Bücher zu günstigeren Preisen anbieten als große Verlage. Damit Du jedoch trotzdem nicht auf Bilder verzichten müssen, haben wir eine Facebook-Gruppe erstellt, in der Du Bilder zu vielen Rezepten aus diesem Buch finden kannst. Scanne dazu einfach den folgenden QR-Code oder suche auf Facebook nach „Rezeptflix-Community“.

Gewinnspiel: Unter allen Bilder-Einsendungen verlosen wir jeden Monat 3x-mal einen 20€-Amazon Gutschein. Die Verlosung erfolgt in der FB-Gruppe. Die besten Bilder posten wir (auf Wunsch auch gerne mit persönlicher Verlinkung) auf unseren Social-Media Kanälen. ;-)



Folge uns auf **Instagram** und verpasse keine kostenlosen Rezepte und Bücher mehr. **@Rezeptflix** oder einfach den unteren QR-Code scannen :-)



© Rezeptflix 2021
1. Auflage

Impressum:

Smart Publishing UG (haftungsbeschränkt)
Finkenstraße 16
49377 Vechta
Telefon: 015781669203

E-Mail: kontakt@smart-publishing.net

Vertreten durch: Alexander Weiß (Geschäftsführer)
HRB 215688 Amtsgericht Oldenburg (Oldenburg)