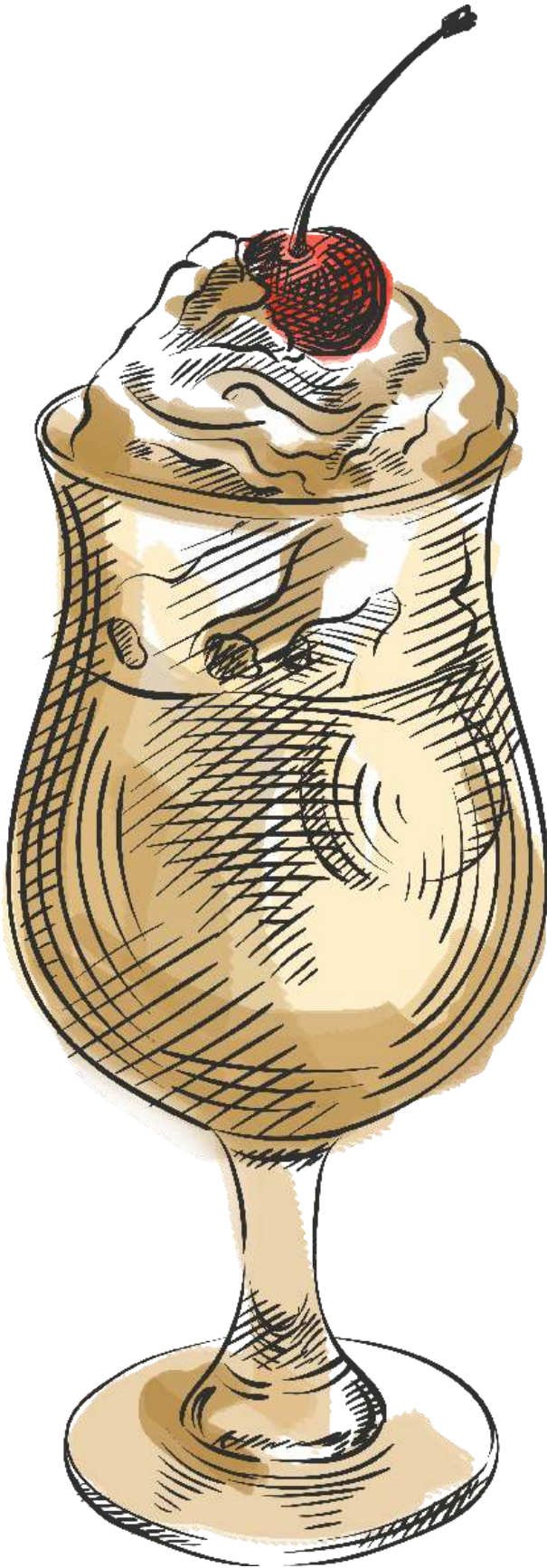


Cocktail Buch

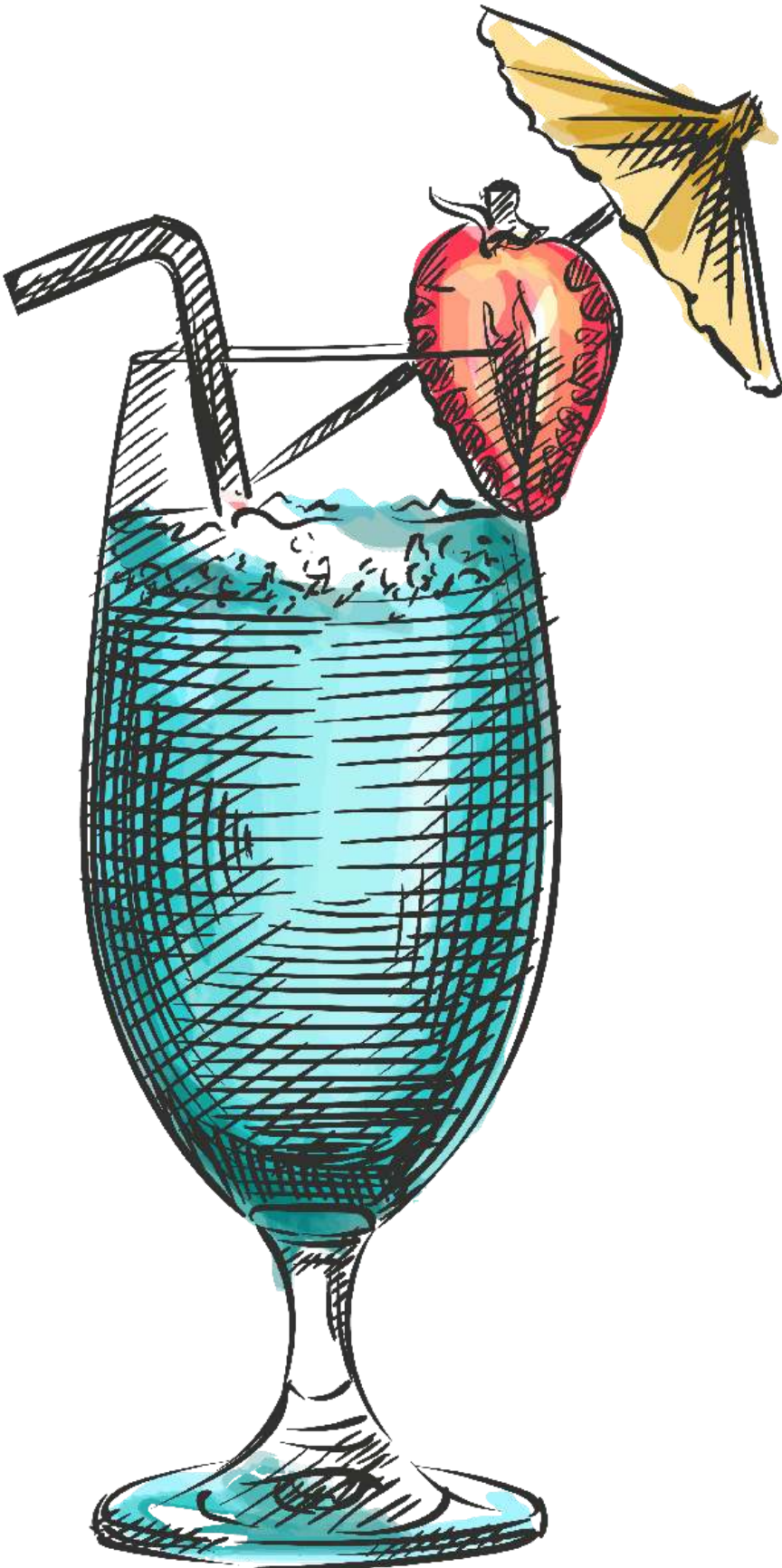
Rezepte mit und ohne Alkohol

Die 150 leckersten Cocktails mit und ohne Alkohol inkl.
Wodka, Gin und Whisky Rezepte für jeden Anlass.

SHAKE DEN PERFEKTEN COCKTAIL







Copyright © 2021 Valentin Sommer
Alle Rechte vorbehalten.

Die Geschichte des Cocktails

Zum ersten Mal schriftlich wurde der Begriff Cocktail am 6. Mai 1806 erwähnt. Ein Cocktail ist nur ein alkoholisches Mixgetränk. Ein Cocktail kann mit einer Art von alkoholischen Getränken und Säften, einem Erfrischungsgetränk und anderen Früchten oder verschiedenen alkoholischen Getränken und Säften oder Eistee zubereitet werden. In der heutigen Gesellschaft ist Trinken beliebt und stilvoll. Infolgedessen werden Cocktails und das, was wir heute als "Mocktails" bezeichnen, häufig verwechselt.

Jedes Mischgetränk, das keinen Alkohol enthält, wird als Mocktail bezeichnet. Der Begriff "Mocktail" kommt von dem Wort "Mock", was "kopieren oder nachahmen" bedeutet. Mocktails sind Getränke, die im Aussehen Cocktails ähneln, aber keinen Alkohol oder anderen Alkohol enthalten.

Ein Cocktail ist jetzt definiert als jedes Getränk, das aus zwei oder mehr Komponenten besteht, mindestens einem Alkoholiker. Die klarste Behauptung für die Herkunft des Wortes "Cocktail" ist, dass es vom französischen Wort "coquetier" übernommen wurde, das sich auf ein Maß im Eierbecher-Stil bezieht.

Obwohl der Ausdruck heute häufig als allgemeiner Begriff für verschiedene Mischgetränke verwendet wird, ist er eine Unterkategorie der gemischten und gemischten Kategorien. Slings und Juleps zum Beispiel waren schon lange vor dem Cocktail bekannt und beliebt. Cock-Tail ist ein Wort, das im Englischen "Cock's Tail" bedeutet. Es gibt verschiedene äußerst erfinderische Ursprungslegenden über den Begriff, wie zum Beispiel:

"On thecocktail"

Hahnenkämpfe waren eine beliebte Form der Unterhaltung in Mexiko und Südamerika während der Einwanderungszeit. Der Schwanz des verlierenden Hahns wurde abgerissen und dem Besitzer des triumphierenden Hahns als Preis übergeben. Um an den Triumph zu erinnern, trank man "auf dem Hahnenschwanz", ein Kurzformgetränk, das sich je nach Szenario änderte.

"Vive le coq'stail"

Die Armeewitwe Betsy Flanagan besaß ein Café in Yorktown, das hauptsächlich von französischen Offizieren besucht wurde. Die Franzosen verspotteten Betsy jedoch, weil sie mit einem Engländer in der Nähe befreundet war, der Hühner aufzuchtete; Als Betsy sich mit dem Gespräch satt hatte, ging sie zu den Nachbarn und riss dem Hahn die Schwanzfedern ab, mit denen sie ein Mixgetränk garnierte. "Vive le coq'stail!", sagte ein französischer Leutnant, als sie es den Polizisten übergab, um das Gespräch zu beenden.

Medizin

Laut Ted Height, einem amerikanischen Cocktailautor, bezieht sich der Name "Cocktail" auf die Verwendung eines medizinischen, alkoholischen Getränks am Morgen, nachdem er vom Krähen des Hahns geweckt wurde.

Apothekern und Alchemisten wird manchmal die Erfindung von Mixgetränken, Cocktails und einer Reihe anderer Getränke zugeschrieben. Frühe Alchemisten und Apotheker versuchten, lebensverlängernde Tinkturen zu schaffen, indem sie Alkohol mit Gewürzen, Kräutern, Wurzeln und anderen Substanzen mischten, die in Europa Aqua Vitae genannt werden. Selbst in Klöstern arbeiteten Mönche täglich daran. Viele der heutigen Liköre wurden in Klöstern hergestellt, und Reibalkohol wird immer noch physisch und intern verwendet.

Die ersten paar Bars

Während der Kolonialzeit entwickelten sich die ersten Bars in Amerika; der Name basiert auf dem Wort "Barriere". Beim Einkaufen in den kleinen Geschäften der Städte sammelten und teilten die Einwanderer ihre Erfahrungen bei einem oder zwei Gläsern Wein; Leider wurden diese Gespräche in der Regel zu Schlägereien. Die Besitzer der "Drogerie" bauten eine Balkenbarriere - die "Barriere" - zwischen der Theke und den Regalen, um sich zu schützen.

Die "Western Saloons" behielten die Erweiterung der ursprünglichen Bars bei, eine Untergruppe der "American Bar". Um 1850 hatten deutsche und irische Einwanderer einen bedeutenden Einfluss auf die Entwicklung der amerikanischen Bar, die weithin als ursprüngliche amerikanische Innovation angesehen wird. Die Old Town Bar, 1867 vom Deutschen Claus Lohden gegründet, ist eine der ältesten noch in Betrieb befindlichen Bars New Yorks.

Die Prohibition

Zwischen 1920 und 1933 veränderte die Prohibition die Barszene. Es hatte schwerwiegende Folgen für Amerika, einschließlich wirtschaftlicher Verluste (Steuern) und erhöhter Kriminalität durch Schmuggel und illegalen Alkoholverkauf. Darüber hinaus zogen viele ernsthafte Barkeeper nach Europa, was zu einem Mangel an ausgebildeten Experten führte, als die Prohibition aufgelöst wurde. Als Ergebnis wurden Premixe (vorgemischte Getränke) wie der Sweet'n Sour Mix (Zitronensaft + Zuckersirup) erfunden.

Es gab jedoch einige Vorteile für die Prohibition; Säfte wurden zunehmend geschaffen, um den nicht autorisierten Alkohol zu verbergen, und der Alkohol wurde vollständig aus den Getränken gelöscht, was zu einer deutlich größeren Auswahl an Getränkeoptionen führte, insbesondere alkoholfreien Mischgetränken; und auch der europäische Kontinent profitierte von der Prohibition; Barkeeper aus den Vereinigten Staaten suchten Arbeit, was zu einer deutlich größeren Auswahl an Getränken führte, insbesondere alkoholfreien Mischgetränken.

In Hamburg, als amerikanische Schiffe anlegten, tauchten eine Reihe von Kneipen auf. Um 1940 wurden alle amerikanischen Bars aufgrund des Einflusses der Nazis verboten. Der Begriff "Martini-Bar" wurde für kleine Bars verwendet.

Während dieser Zeit wuchs die Verbindung des Barkeepers mit der Firma, und viele gewannen Geld, indem sie Bars gründeten. Bars florierten in den 1920er Jahren, besonders in Metropolen wie London, Paris und Berlin; mehrere tauchten auch in Hamburg auf, wo Schiffe aus Amerika ankamen; Aufgrund des Einflusses der Nazis um 1940 wurden jedoch alle amerikanischen Bars verboten.

Die Nachkriegszeit

Getränke wie Touchdown Sex on the Beach oder das Swimming Pool waren in den letzten fünfzig Jahren sehr beliebte Cocktails, vor allem sehr fruchtige Getränkevarianten wurden immer mehr konsumiert, und Getränke wie Touchdown Sex on the Beach oder das Schwimmbad wurden zu sehr trendigen Getränken. Es war jedoch auch üblich, dass jedes Cocktails und Mixgetränke zubereitete, was zu einem Rückgang der Qualität der Getränke führte.

Heute

In den letzten Jahren hat sich jedoch ein neuer Trend herauskristallisiert, der bis in die Anfänge zurückreicht! Verschiedene Barkeeperverbände und Interessengruppen haben sich zusammengeschlossen, um die Geschichte der besonderen Getränkeherkunft nachzuvollziehen, sich mit verschiedenen Produkten (teilweise nicht vorhandene Spirituosen, Liköre usw.) zu befassen und besonderes Augenmerk auf die richtige Verwendung von Zutaten, Werkzeugen und insbesondere auf die verstärkte Verwendung von frischem Obst, Früchten oder Gewürzen anstelle von Sirupen oder künstlichen Aromen zu legen.

Bar Zubehör

Die Utensilien für Ihre Home Bar

Ihre Bar braucht erfahrene Barkeeper, die wissen, wie man professionell hinter der Bar arbeitet und den Kunden Getränke von gleichbleibender Qualität und Geschmack serviert. Um dies zu tun, brauchen Barkeeper mehr als nur den richtigen Likör, Mischungen und andere Zutaten; Sie benötigen auch die richtigen Werkzeuge, um Getränke schnell und effizient zu mischen und zu servieren.

Auf dieser Seite erfahren Sie, wie Sie ein einfaches Balkenset für Ihre Home-Bar aufstellen. Um Ihre Home-Bar zu erstellen, benötigen Sie ein paar einzigartige Gläser und andere Geräte. Im Folgenden haben wir das Barzubehör aufgeführt, das wir für das bedeutendste halten. Werfen Sie einen Blick auf das Zubehör und bauen Sie Ihre Home Bar.

Die berühmtesten Bar-Accessoires

Jigger

Jigger ist eine andere Terminologie für Messbecher; Mit dem Jigger können Sie die Komponenten richtig messen und immer die genaue Menge an Spirituosen verwenden, die im Cocktailrezept angegeben ist.

Cocktail Shaker

Wenn Sie Ihre Home-Bar bauen möchten, ist der Cocktail-Shaker ein Muss, und Bar-Accessoires sind erforderlich, wenn Sie täglich Cocktails und Longdrinks zubereiten möchten. Ein Cocktail-Shaker wird verwendet, um alkoholische und alkoholfreie Komponenten zu kombinieren, und es wird verwendet, um mindestens 70% aller Getränke herzustellen.

Barlöffel

Der Barlöffel ist eines der wichtigsten Barzubehörteile für Ihre Hausbar; es kann verwendet werden, um einerseits Spirituosen zu messen und andererseits zu rühren; Mit dem Barlöffel können ausgezeichnete, geschichtete Cocktails zubereitet werden.

Glas mischen

Das Barzubehör wird in Cocktails verwendet, die ausschließlich alkoholische Bestandteile enthalten; Verwenden Sie dazu einen einfachen Barlöffel und fügen Sie den Inhalt dem Mischglas hinzu. Kombinieren Sie nun alle Zutaten. Besuchen Sie unsere Mischglas-Seite für umfassendere Anweisungen. Das Glas hingegen ist als Barrenartikel entscheidend.

Sieb

Das Riegelsieb kann in fast jedem Cocktail verwendet werden, um das gemischte oder geschüttelte Getränk vom Eis zu trennen und unerwünschte Komponenten (Zitronenkerne, Früchte usw.) aufzufangen. Daher sollte keine Home-Bar ohne Bar-Zubehör sein.

Longdrink-Glas

Dieser Barartikel wird normalerweise bei der Herstellung eines Longdrink-Cocktails verwendet. mehrere bekannte Getränke, wie der Tequila Sunrise, Planter's Punch oder Long Island Iced Tea, fallen unter diese Kategorie. Mocktails oder alkoholfreie Getränke werden typischerweise in diesem Longdrinkglas serviert.

Klassische Getränke werden in diesem Glas serviert. Ein Martiniglas ist für ein trockenes Martini oder einen Beiwagen erforderlich; das zylindrische Glas wird auch für verschiedene Aperitifs und Digestifs verwendet. Das Glas verleiht jedem Getränk mit seiner klassischen, zeitlosen Form einen Hauch von Eleganz.

Stößel

Zerkleinern Sie die Zutaten mit dem Stößel direkt im Glas oder Cocktail-Shaker. Da er den Kalk direkt im Glas zerkleinert, wird der Stößel oft als das wesentliche Riegeelement bei der Herstellung des Caipirinha angesehen.

Champagnerglas

Dieses einzigartige Glas wurde speziell für den Genuss hochwertiger Schaumweine entwickelt und ermöglicht es, dass sich im Glas eine schöne Perlage bildet. Darüber hinaus können ausgezeichnete Sekt- und Champagnercocktails in Champagnergläsern serviert werden. Obwohl dieses Glas kein herkömmliches Barzubehör ist, ist es dennoch ein "Must-Have", wenn Sie eine professionellere Hausbar einrichten möchten.

Kupferbecher

Diese Kupfertasse ist vor allem für einen Cocktail namens Moscow Mule bekannt, aber der Minzjulep ist ein weiteres Getränk, das darin serviert werden kann. Legenden und Legenden ranken sich immer wieder; Ist die Tasse wirklich gefährlich oder können Sie sicher davon trinken?

Tumbler

In einem winzigen Glas wird ein Tumbler (oder altmodisches Glas) verwendet, um ausgezeichnete Getränke zu servieren. Der Tumbler gehört als Barzubehör an Ihre Hausbar; Bekannte Cocktails wie negroni, Whiskey Sour, Old Fashioned, Sazerac und Mai Tai werden im Tumbler serviert und seien wir ehrlich, eine Bar ist ohne sie nicht komplett. Der Tumbler kann für verschiedene Getränke verwendet werden, darunter Cocktails, Spirituosen (wie Whisky, Arrack, Sake, Cachaça, Mezcal oder Pisco) und alkoholfreie Getränke.

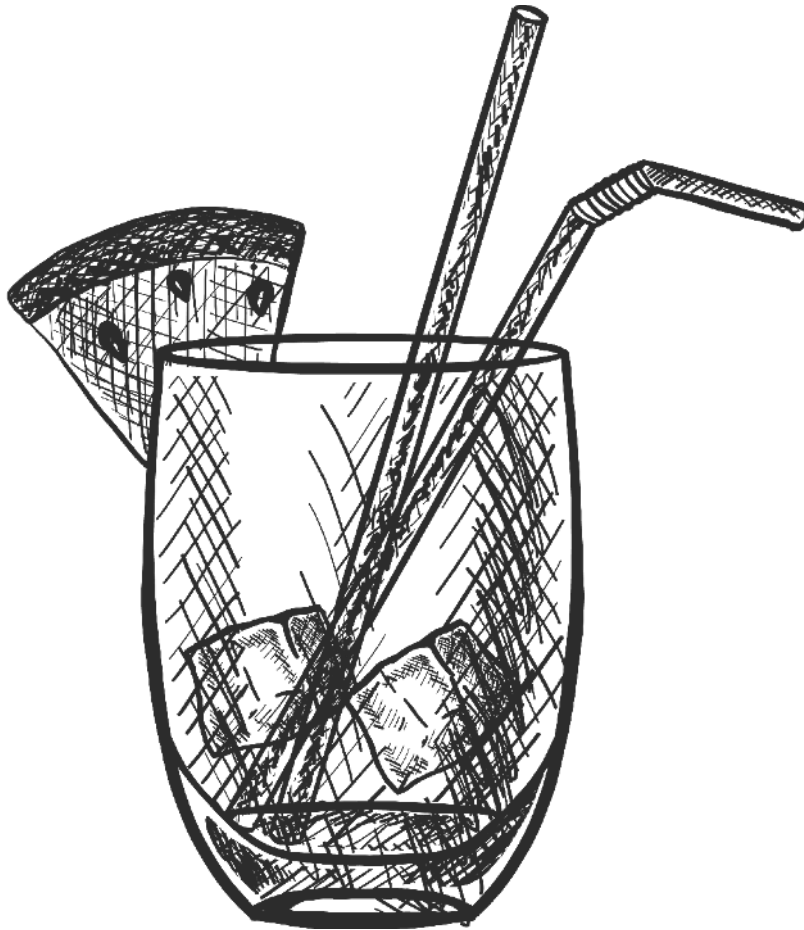
Tiki Becher

Die Pina Colada und die Mai Tai sind zwei der bekanntesten Tiki-Getränke, und der Tiki-Becher wird verwendet, um sie zu servieren. Hier erfährst du alles, was es über den Tiki-Becher zu wissen gibt. Eine Tiki-Tasse ist kein Must-Have-Bar-Accessoire, aber ihre auffällige Form hebt jede Home-Bar an.



Cocktails mit Gin





DARK AND STORMY

Zutaten: Zubehör:

3-4 Eiswürfel Gästeglas

4 cl dunkler Rum Shaker

12 cl Ginger Beer

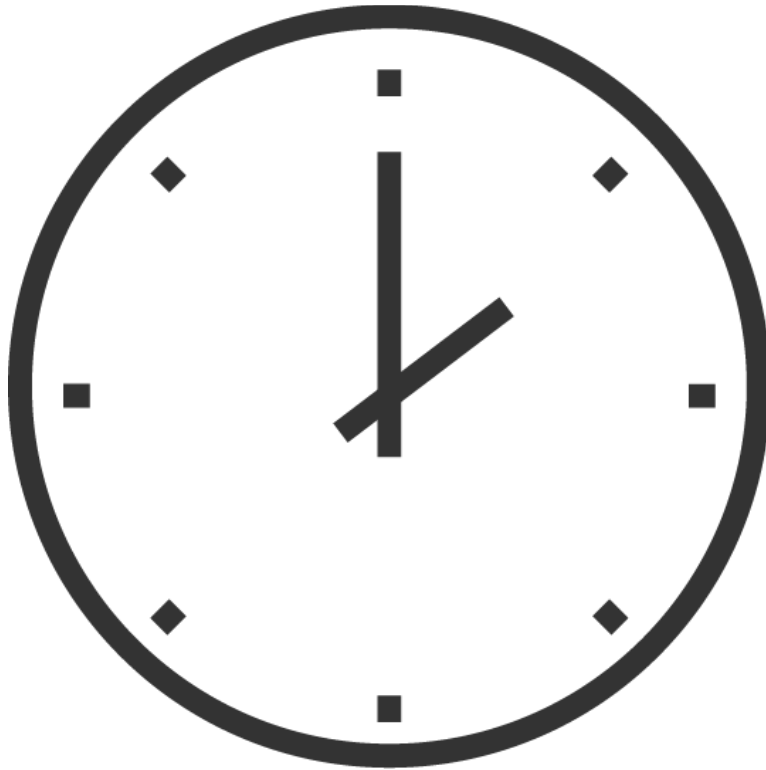
3 cl frischer Limettensaft

Zeit:

Portion:



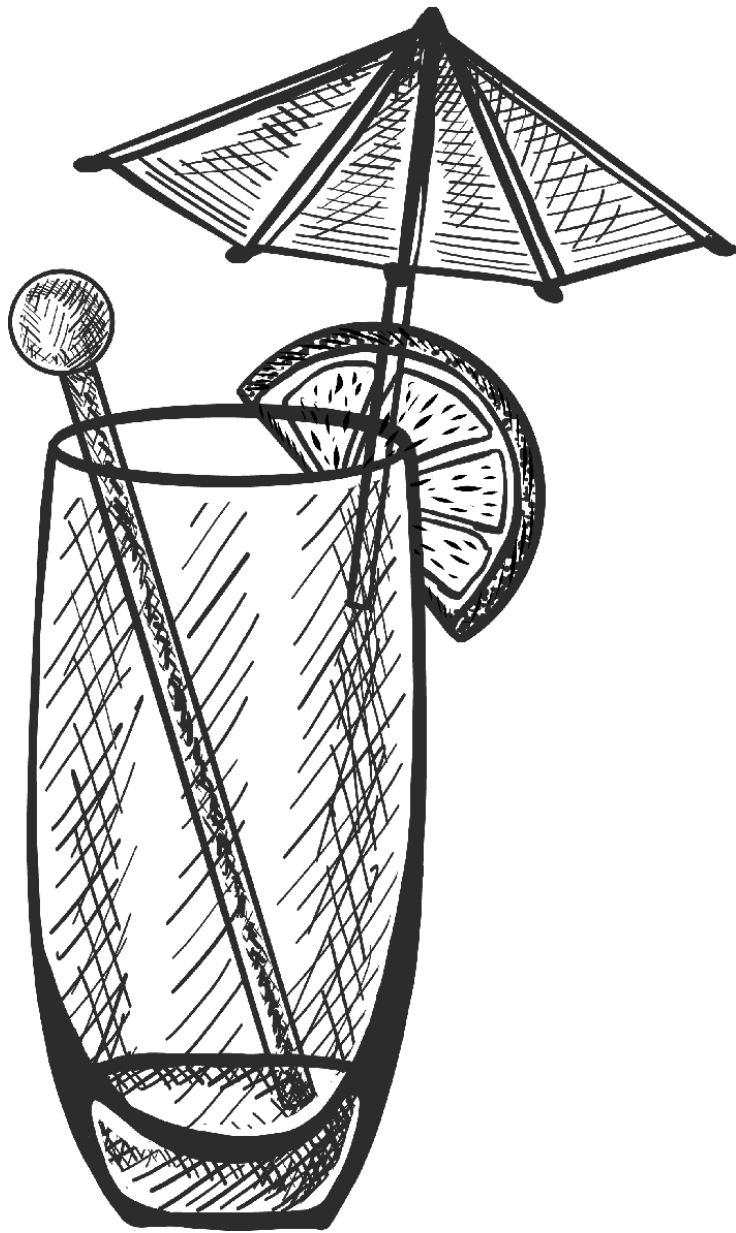
Drinks 1



5 Minuten

Zubereitung

- 1: Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
- 2: Limettensaft und Ginger Beer drauf gießen
- 3: Mit Rum toppen und mit einem Strohhalm zum umrühren servieren.
- 3: Mit Limette und Minze dekorieren



MAI TAI

Zutaten: Zubehör:

1 cl Mandelsirup	Shaker
2 cl Curaçao Orange	Longdrinkglas
1 cl Zuckersirup	
6 cl Rum (weis und	

braun)

2 cl

Limettensaft

3 cl

Orangensaft

2 cl

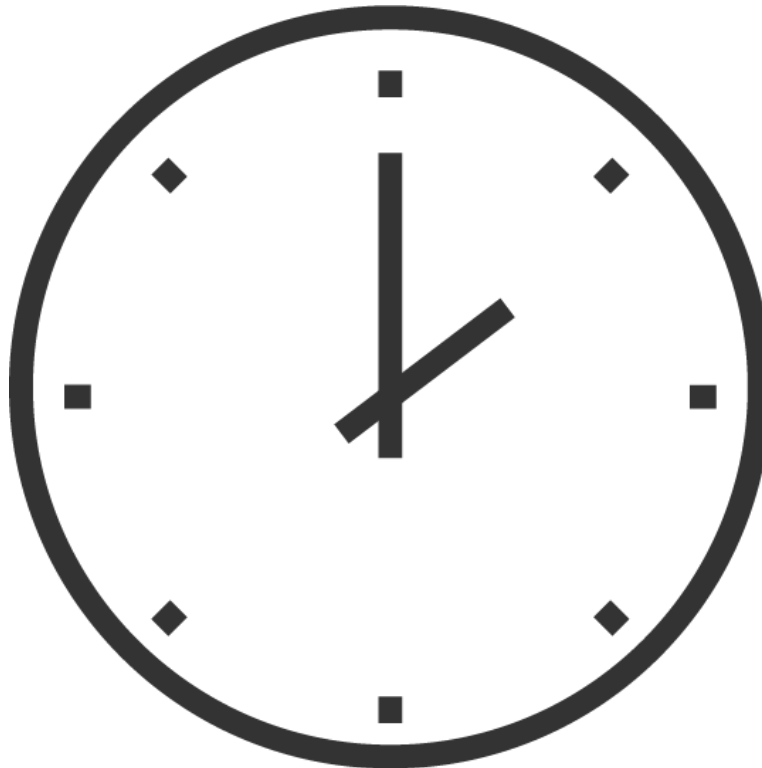
Ananassaft

2 cl Triple
Sec

Zeit:

Portion:

Eiswürfel



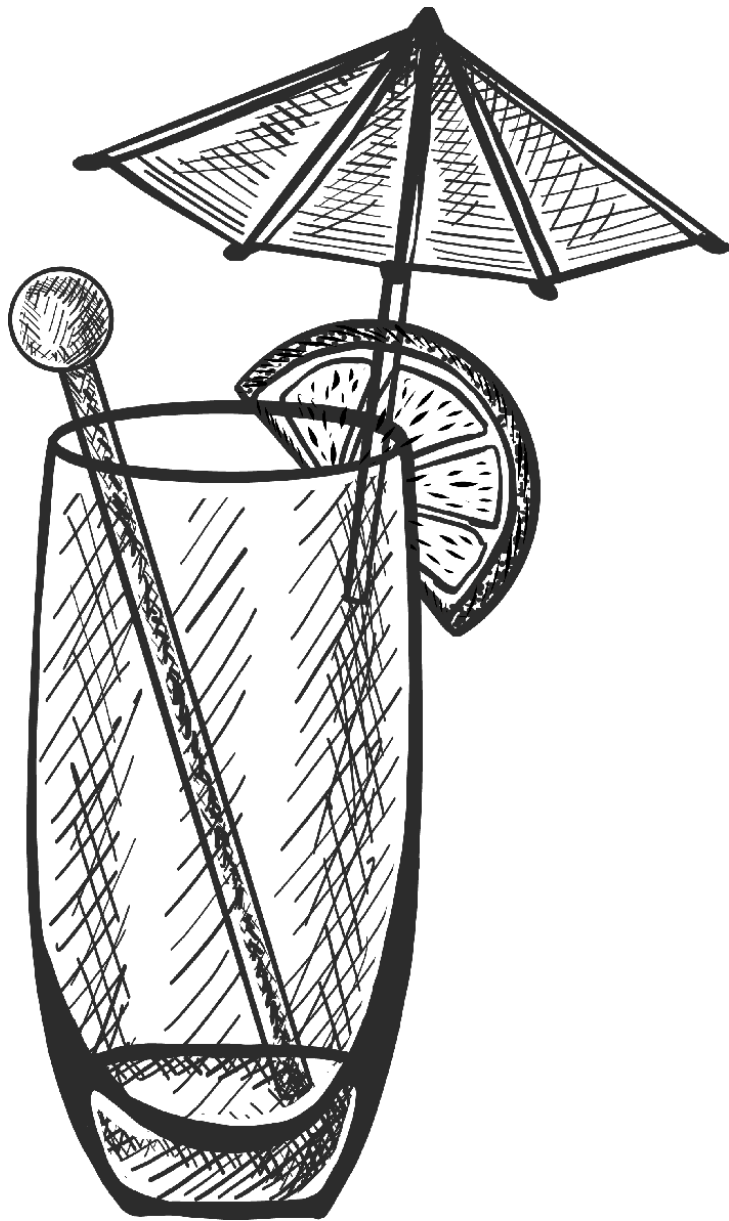
5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Alle Zutaten in Shaker geben und vermischen.
- 2: Dann die Eiswürfel hinzugeben und mixen, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.
- 3: Anschließend den Cocktail in einem Longdrink füllen und mit einer Ananaspalte und einem Strohhalm garniert servieren. Alternativ mit Himbeeren dekorieren.



MIAMI BEACH

Zutaten: Zubehör:

2 cl Wodka Longdrinkglas

2 cl Amaretto Shaker

2 cl weißer
Rum

4 cl
Orangensaft

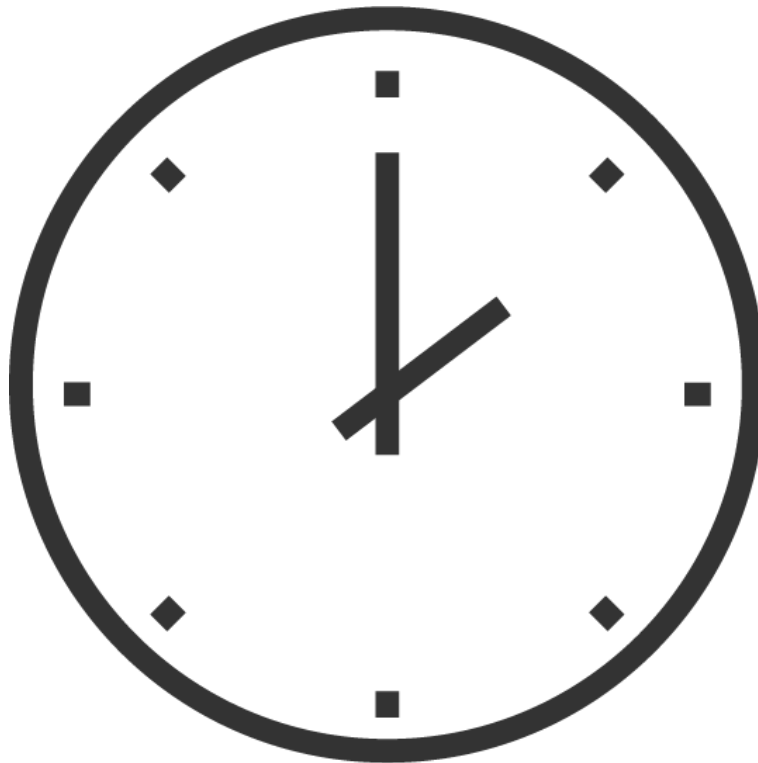
1 cl
Limettensirup

2 cl Milch
1 cl
Grenadine
2 cl
Kirschsafft

Zeit:

Portion:

Eiswürfel



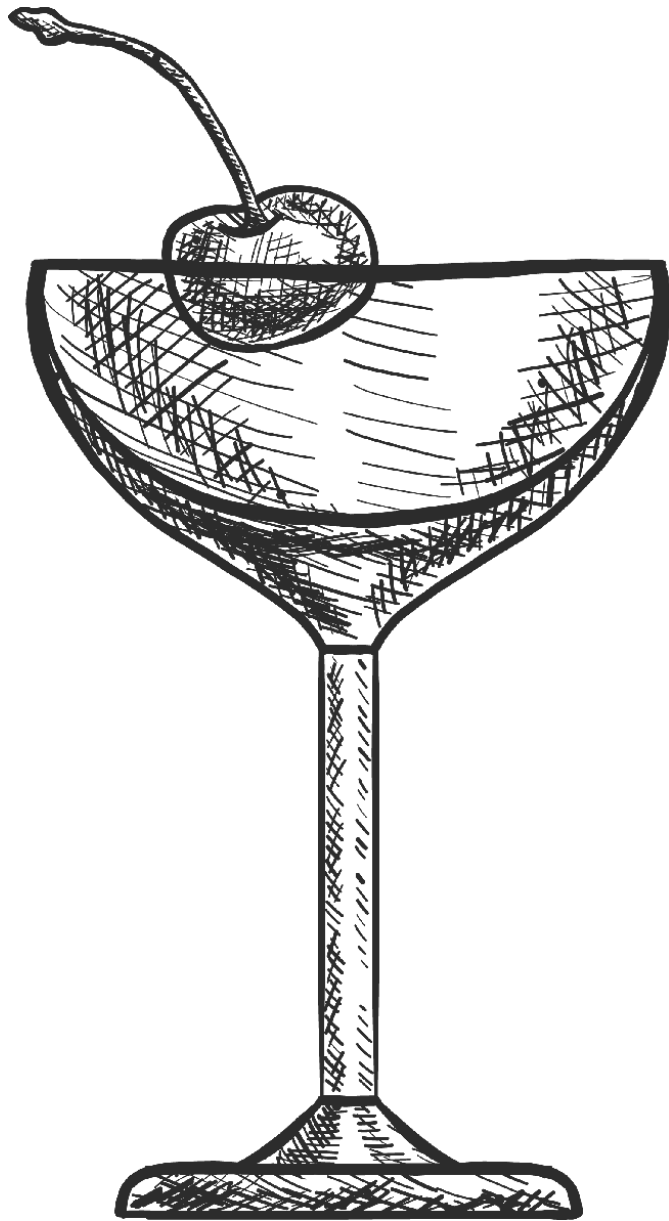
5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Alle Zutaten bis auf den Kirschsafft und die Grenadine in den Shaker geben.
- 2: Diese in ein Longdrink Glas abseihen.
- 3: Anschließend den Kirschsafft und den Grenadine Sirup hinüber gießen.



BASIL BABO

Zutaten: Zubehör:

5 cl Havana Club Shaker

2 cl Apfelsaft

2 cl
Zuckersirup

½ Limette

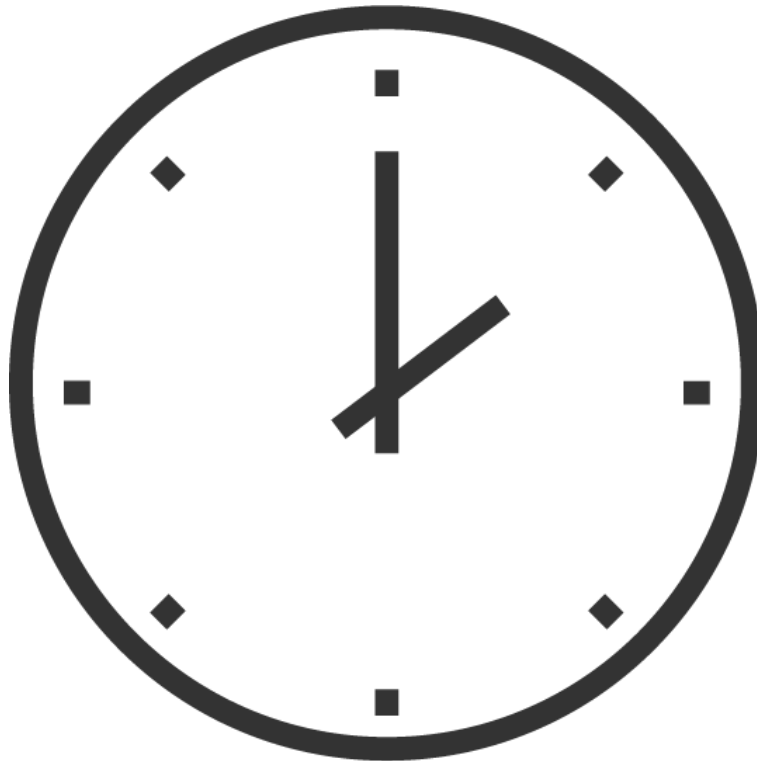
5 Stück
Basilikum

Ginger Ale

Zeit:

Portion:

Eiswürfel



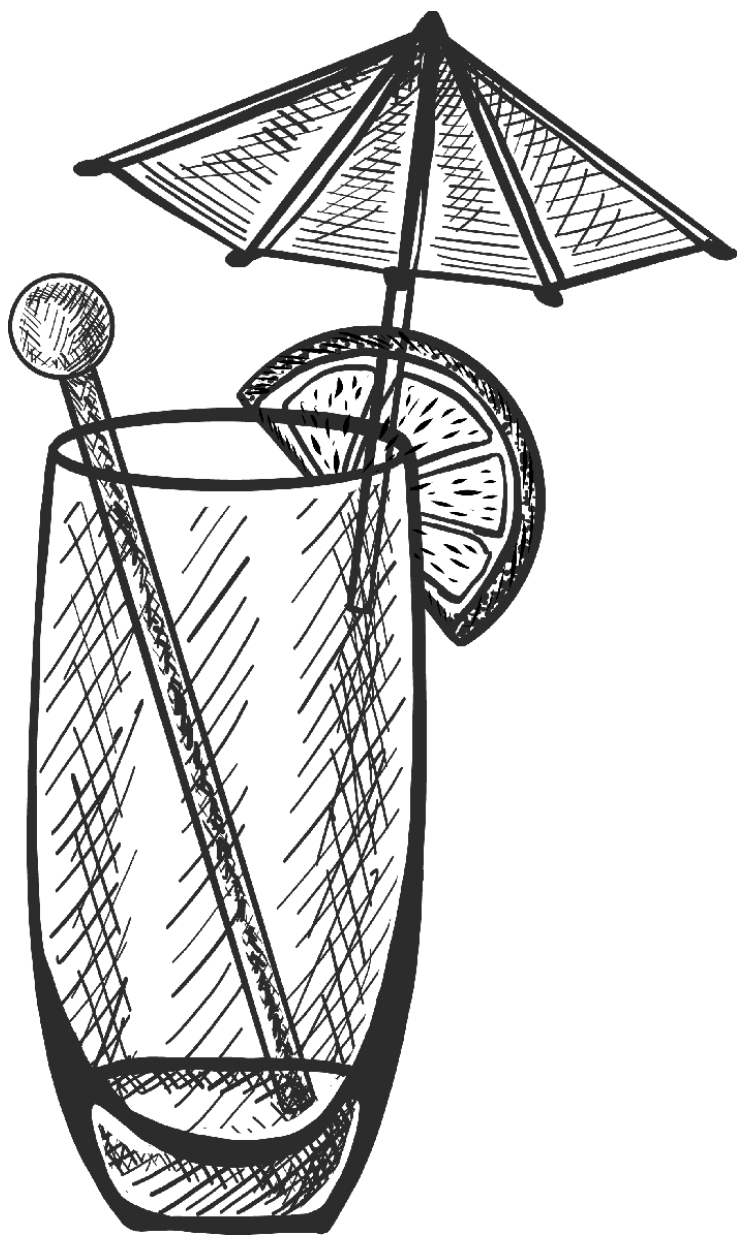
5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Die Basilikumblätter in den Shaker geben und etwas andrücken.
- 2: Anschließend die Limettenhälfte auspressen und den Saft zusammen mit den restlichen Zutaten, bis auf das Ginger Ale, hinzugeben und kräftig schütteln.
- 3: Die Flüssigkeit in ein mit weiteren Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen und den Basil Babo mit Ginger Ale auffüllen.



WHITE WINE BLACKBERRY

Zutaten: Zubehör:

3 cl Wodka Gästeglas

4,5 cl Wein Shaker

1,5 cl
Limettensaft

1-2 cl
Zuckersirup

6 cl Ginger
Beer

Zeit:

Portion:



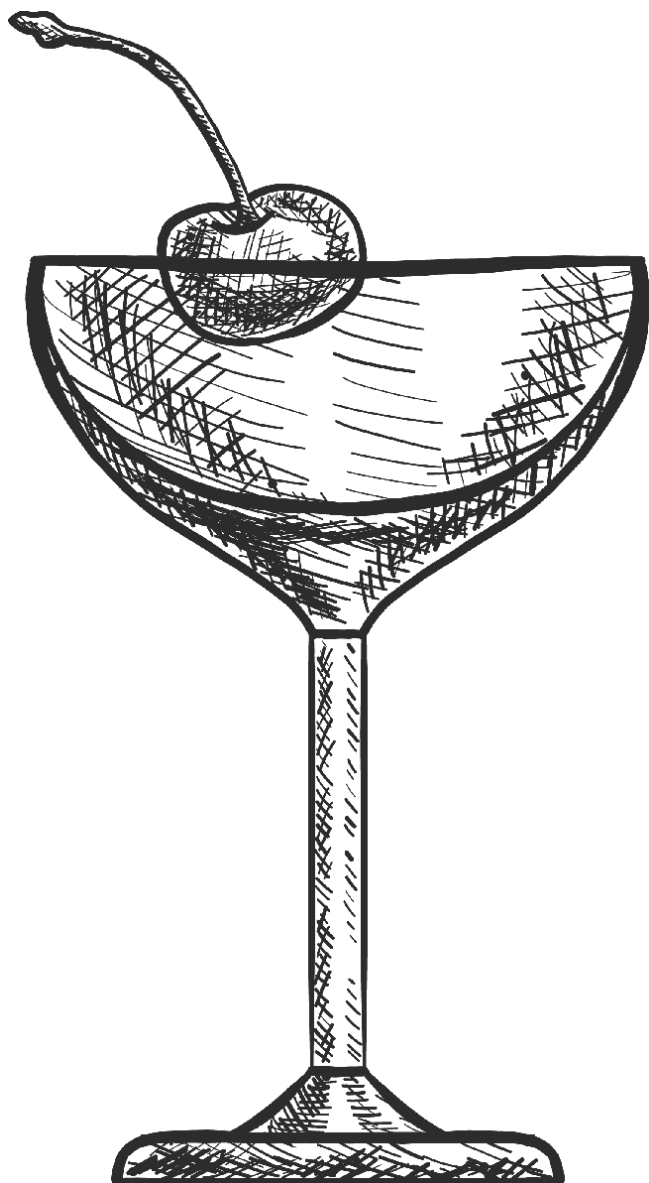
5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Eiswürfel in das Gästeglas geben und vorkühlen.
- 2: Alle Zutaten bis auf das Ginger Beer in den Shaker geben.
- 3: Kräftig schütteln
- 3: Zum Schluss alle Zutaten auf Eiswürfel ins Gästeglas abseihen und mit Ginger Beer auffüllen. Am besten mit Limetten und Brombeeren garnieren.



SEX ON THE BEACH

Zutaten:

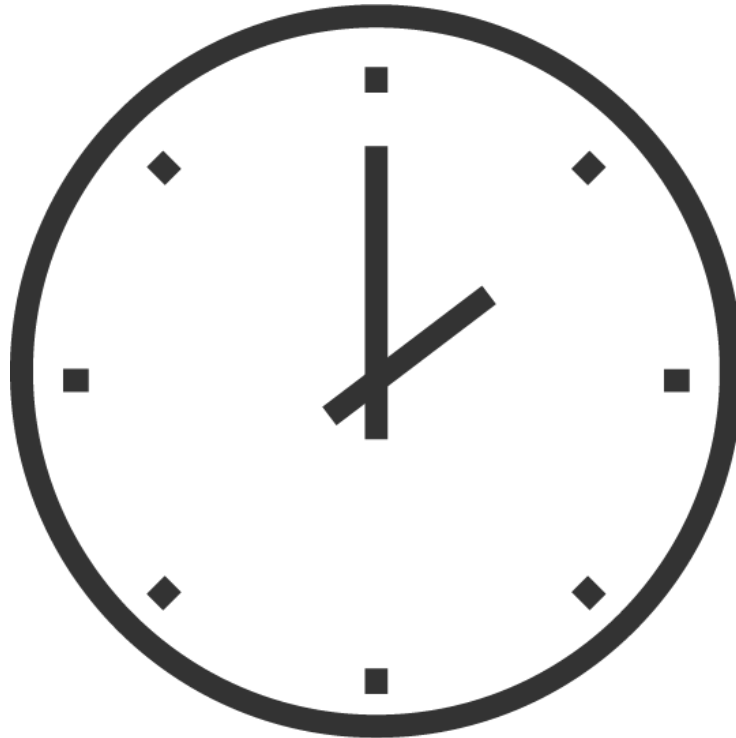
4 cl Wodka
2 cl Pfirsichlikör
6 cl
Cranberrynektar
6 cl Orangensaft
1 Bio-
Orangenscheibe
1
Cocktailkirsche

Zubehör:

Shaker
Cocktailglas

Zeit:

Portion:



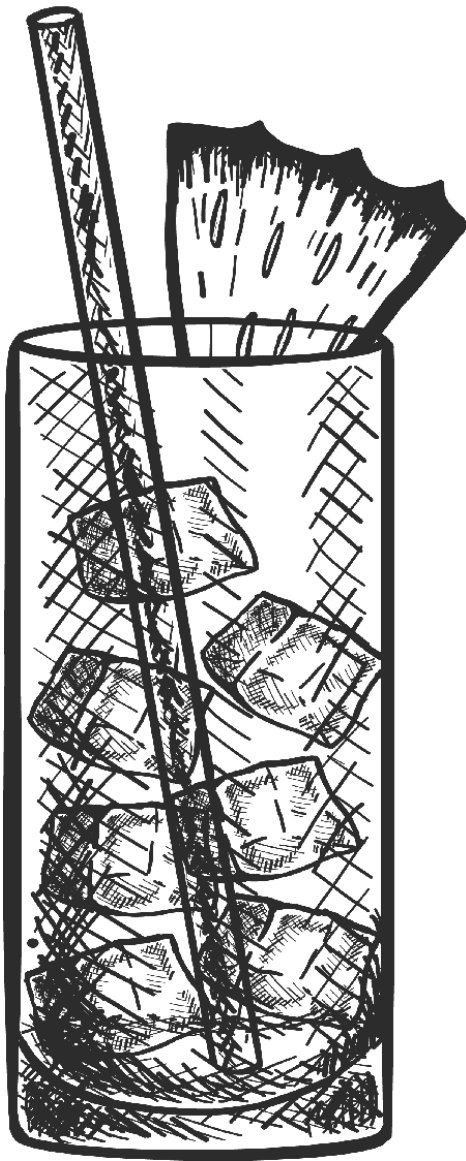
5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen.
- 2: Anschließend alle Zutaten in einem Shaker füllen und mixen.
- 3: Den Cocktail mit der Orangenscheibe sowie der Cocktailkirsche verzieren.



LONG ISLAND ICE TEA

Zutaten: Zubehör:

2 cl Tequila Gästeglas

2 cl Wodka Shaker

2 cl Gin

2 cl weisser
Rum

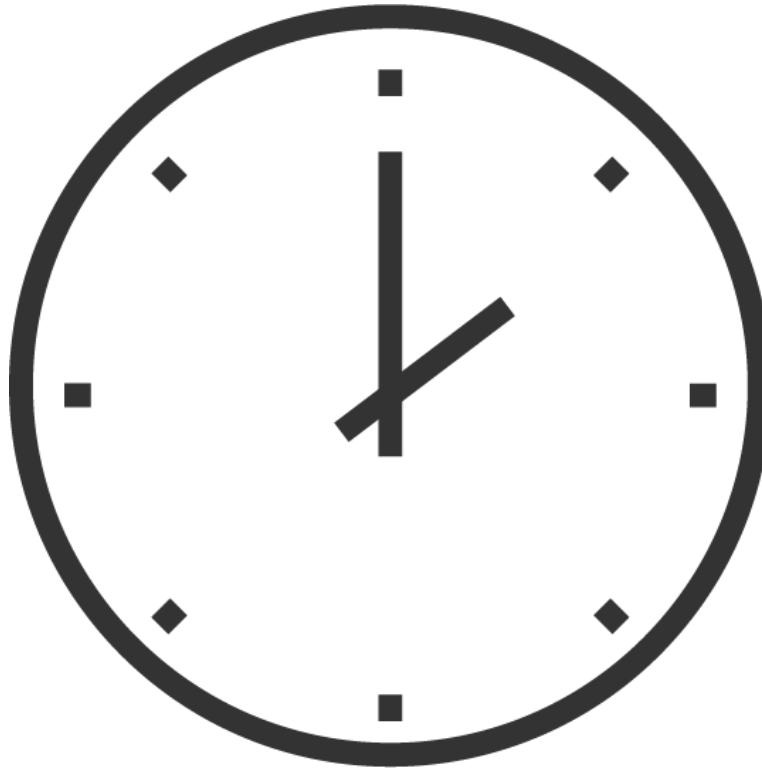
2 cl Triple
Sec

2 cl
Zitronensaft
2 cl
Zuckersirup

Zeit:

Portion:

Cola



5 Minuten



Drinks 1

Zubereitung

- 1: Alle Zutaten bis auf die Cola in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben.
- 2: Alles kräftig schütteln, bis das Getränk kalt wird.
- 3: Anschließend durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben,
- 3: Eiswürfel hinzufügen und mit Cola auffüllen.