

Cocktails



Inhalt

[Wodka, Rum & Co. – die Welt der edlen Flüssigkeiten](#)

[Step by Step zum perfekten Barkeeper](#)

Einsteiger-Drinks

[Wodka Lemon](#)

[Melonensekt](#)

[Frozen Margarita mit Limette](#)

[Blue Lagoon mit Rum](#)

[Aperol Sour](#)

[Singapore Sling](#)

[Kombucha-Cocktail mit Cranberry und Rum](#)

[Seabreeze mit Cranberrysaft](#)

[Vivaldi](#)

[Batida de Piña mit Cachaça](#)

[Planter's Punch mit braunem Rum](#)

Klassiker

[Grasshopper](#)

[Apricot Fizz](#)

[Blue Margarita mit Limetten](#)

[Pink Margarita mit Limettenscheibe](#)

[Negroni](#)

[Daiquiri Chicklet](#)

[Daiquiri natural](#)

[Piña Colada mit frischer Ananas](#)

[Caipirinha](#)

[Caipirovka mit Wodka](#)

[Rum Swizzle mit Honig](#)

Party-Drinks

[Batida de Maracuja](#)

[Blue Lady](#)

[Chi-Chi mit Wodka](#)

[Florida-Cocktail mit Rum und Grenadine](#)

[Apotheke](#)

[Sweet Cherry mit Grappa](#)

[Melonenbowle mit Orangenlikör](#)

[Zombie](#)

[Latin Lover](#)

[Sparkling Blossom mit Grenadine](#)

[Lady's Dream mit Erdbeersirup](#)

[Caribbean Dream](#)

[Honolulu Juicer mit Southern Comfort](#)

[Blue Hawaii mit Kokosmilch](#)

[Mojito](#)

[French Cocktail mit Erdbeersirup](#)

[Red Mojito mit gemischten Beeren](#)

[Erdbeerlimes](#)

Ohne Alkohol

[Mint Cooler](#)

[Frozen Mint mit Erdbeer-Orangen-Mix](#)

[Himbeer-Drink mit Minze](#)

[Sanbitter Cup](#)

[Ananas-Kefir mit Mango-Joghurt-Sorbet](#)

[Ananas-Drink mit Papaya](#)

[Cherry Colada](#)

[Ananas-Bananen-Mix](#)

[Shirley Temple mit Grenadine](#)

[Blue Lemon mit bitterer Note](#)

Rezeptregister

Impressum

Bildnachweis

Wodka, Rum & Co.

Die Welt der edlen Flüssigkeiten

Cocktails umgibt ein Hauch von Glanz und Glamour, und bereits mit einer kleinen Auswahl an feinen »Tropfen«, Sirupen, Säften und Softdrinks lässt sich eine überraschende Vielfalt an aufregenden Cocktails mixen.



1 WODKA, das russische »Wässerchen«, wird aus Getreiden und/oder Kartoffeln gebrannt. Mehrfache Destillation und Filtration sorgen für milden, farb- und annähernd geschmacks-neutralen Wodka.

2 CHAMPAGNER, SEKT und PROSECCO machen Cocktails besonders spritzig. Champagner wird in der Flasche vergoren, wie Sekt teilweise auch. Prosecco wird häufig erst nachträglich mit Kohlensäure versetzt.

3 VERMOUTH (WERMUT) ist ein mit Wermutauszügen, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein. Der bekannteste Vermouth ist Martini.

4 BAILEYS zählt als Irish-Creme-Likör zu den cremigen Whisk(e)ylikören. Daneben gibt es auch klare Whisk(e)yliköre, wie z.B. Southern Comfort.

5 CACHAÇA ist der bekannte brasilianische Zuckerrohrschnaps, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs gebrannt wird. Er besitzt einen weichen Geschmack und ein mildes Aroma.

6 WEINBRAND wird in zwei Brennvorgängen aus Wein gewonnen. In Frankreich heißt er Cognac oder Armagnac, in Italien und Spanien Brandy und in Griechenland Metaxa.

7 SÄFTE sind nicht nur für alkoholfreie Drinks unverzichtbar. Wenn möglich sollte man 100%igen Saft verwenden, er enthält weniger Zucker und hat einen intensiveren Geschmack.

ABSINTH und **ANNISÉES** sind Alkoholika mit Anisgeschmack (z.B. Pernod und Ricard). Absinth enthält neben 55 % Vol. noch Wermutauszüge mit teilweise toxischen Ölen. Er war früher verboten.

ANANAS zählt bei zahlreichen Drinks zu den Hauptzutaten. Sie wird entweder als Püree untergemixt oder in Stücken dazugegeben (etwa zu Bowlen). Gern werden auch Ananasstücke oder -scheiben als Garnitur an den Glasrand gesteckt.

BLUE CURAÇAO ist ein Orangenlikör, der aus den ätherischen Ölen der Curaçao-Bitterorange und Weingeist oder Weinbrand gewonnen wird. Die typisch blaue Farbe wird durch den Zusatz von Gewürzen und Kräutern erzielt.

GIN wird aus Getreide und Wacholderbeeren gebrannt. Sein besonderes Aroma bekommt der Schnaps durch Kräuter, Koriander und andere Gewürze.

RUM ist ein Destillat aus Zuckerrohrsaft, Melasse und Sirup. Je nach Herstellungsverfahren und Lagerung ist Rum weiß oder braun sowie in Geschmack und Alkoholgehalt verschieden.

SIRUP, wie z.B. Zucker- und Limettensirup oder Grenadine (Granatapfelsirup), sorgt für Süße in alkoholischen und alkoholfreien Cocktails.

TEQUILA, das mexikanische Nationalgetränk, wird aus Agavensaft gebrannt. Weißer Tequila wird sofort nach der Destillation abgefüllt. Durch Lagerung in Eichenfässern entsteht der braune bzw. goldfarbene Schnaps.

WHISKY/WHISKEY ist Getreidebrand, der seinen charakteristischen Geschmack durch gemälztes Getreide (Malt) und Lagerung in Eichenfässern bekommt. Schottischen und kanadischen Whisky schreibt man ohne »E«, irischen und amerikanischen mit.

Step by Step

zum perfekten Barkeeper

Rühren, schütteln oder im Mixer zubereiten? Mit ein paar Tricks in der Tasche ist Cocktailmixen gar nicht schwer. Hier die wichtigsten Basics für den perfekten (Trink-)Genuss.

Zuckerrand oder Salzrand herstellen



1 Den Rand des Glases mit 1 Zitronenspalte einreiben oder in Zitronensaft tauchen. Für farbigen Zuckerrand Sirup oder Likör verwenden.

2 Zucker auf einen Teller geben, den Glasrand darin eintauchen und vorsichtig drehen. Für einen Salzrand entsprechend Salz verwenden.

3 Überschüssigen Zucker durch vorsichtiges Klopfen am Glasrand entfernen. Den Drink vorsichtig ins Glas gießen, damit der Zuckerrand nicht zerstört wird.

Rühren im Rührglas

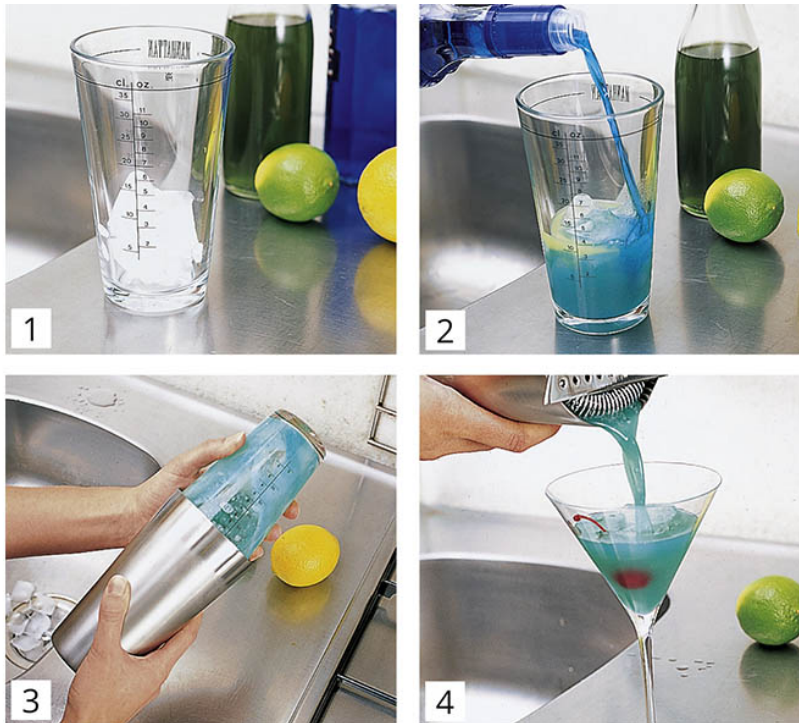


1 Ein Rührglas oder den unteren Teil eines Boston Shakers mit einigen Eiswürfeln füllen. Die Zutaten nacheinander in das Glas geben.

2 Den Drink mit einem Barlöffel umrühren, sodass sich die verschiedenen Zutaten verbinden. Dabei immer von unten nach oben rühren.

3 Den Drink durch ein Barsieb in ein nach Belieben vorgekühltes Glas abgießen. Die Eiswürfel aus dem Rührglas werden nicht weiterverwendet.

Cocktails shaken



1 Den unteren Teil des Cocktailshakers mit 4 bis 6 Eiswürfeln füllen.

2 Die Zutaten der Reihe nach in den Shaker füllen. Den Shaker aber nicht ganz füllen, damit sich die Zutaten gut verbinden.

3 Das Glasteil des Shakers fest auf das Metallteil stecken. Den Drink 10 bis 20 Sekunden kräftig schütteln.

4 Den Drink durch ein Barsieb in ein passendes Glas füllen und sofort servieren.

Ice crushen



1 Wenn man keinen Ice Crusher hat, Eiswürfel in ein sauberes Küchentuch einschlagen und mit einem Fleischklopfer oder einem Hammer zerkleinern.

2 Sofort für die Zubereitung von Caipirinha, Mojito & Co. verwenden. Noch einfacher und sauberer geht es natürlich mit dem Ice Crusher.

Caipirinha zubereiten



- 1 Eine Limette heiß abwaschen, trockenreiben und mit einem scharfen Messer achteln.
- 2 Die Limettenstücke in ein Caipirinhaglas geben. 1 bis 2 TL braunen Zucker darüber geben.
- 3 Mit einem Caipirinha-Stößel die Limettenstücke gut ausdrücken, bis sich genügend Saft gebildet hat.
- 4 Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und 6 cl Cachaça (Zuckerrohrschnaps) darauf gießen. Mit einem Strohhalm servieren.