

Drinks ohne Alkohol

ALESSANDRA REDIES



G|U

GU KÜCHENRATGEBER

Drinks ohne Alkohol

ALESSANDRA REDIES



GU

Cooler Drinks **gefällig?**

Aber auch einen klaren Kopf? Kein Problem: Ob prallvoll Frucht, mit viel Zisch oder cremig fein – hier kommen über 60 brandneue Ideen für promillefreien Spaß im Glas. Mal geschüttelt, mal gemixt, mal prickelnd aufgegossen – garantiert immer super lecker! Das Beste: Weil ganz ohne Alkohol, können Sie ruhig das ein oder andere Gläschen mehr genießen...

Und zwar zu jeder Gelegenheit: Sie möchten Ihre Gäste mit einem eleganten Aperitif verwöhnen? Sie frühstücken gerne »flüssig« oder suchen nach quietschbunten Drinks für die Happy Hour? Wir haben für jeden Anlass das passende Rezept parat – mit wenigen Zutaten ganz einfach nachzumixen.

Sie müssen also kein Profi sein, um sich hier durchzuschütteln: Starten Sie kurz und gut mit einer kleinen Portion Know-how rund ums Mixen – und dann voll durch mit spannenden Drinks von zuckersüß bis apart feinherb. Nichts gegen Apfelsaftschorle und Bananenmilch, aber wie wäre es mal mit trendy Newcomern wie Waikiki-Beach-Bowle oder Doppelter Apfelberger? Denn Durstlöschen war gestern –

flüssig genießen ist heute!

Die Top 6 der Barhelfer



Barmaß Drinkrezepte sind ziemlich »empfindlich« – ein Zuviel der einen oder ein Zuwenig der anderen Zutat wirkt sich dramatisch auf den Geschmack aus. Damit die Mengenverhältnisse stimmen und der Drink so richtig »yummy« wird, muss exakt abgemessen werden. Nichts eignet sich dafür besser als ein Barmaß! Gut, wenn dieses eine 2-cl- und eine 4-cl-Eichung hat. Noch besser, wenn es zusätzlich eine Skalierung für 1 cl und 3 cl besitzt. Die Anschaffung lohnt sich und kostet nicht die Welt. Für alle Nur-ab-und-zu-Mixer: Ein geeichtes Schnapsglas lässt sich prima zweckentfremden.



Shaker Der klassische Edelstahl-Dreiteiler besteht aus Becher mit Deckel und Siebaufsatz. Letzterer hält die mitgeschüttelten Eiswürfel im Becher zurück, so dass sich der Kauf eines Barsiebs in der Regel erübrigt (Ausnahme: siehe unten). Cocktailshaker mit einem Unterteil aus Glas und einer cl-Skalierung vereinfachen das Abmessen der Zutaten, verlangen jedoch nach mehr Muskelkraft beim Schütteln: Sie sind um einiges schwerer als ihre Verwandten aus Edelstahl.



Barsieb Meist ist ein Barsieb entbehrlich. Nicht so, wenn dickflüssige Fruchtpürees oder gestößelte Früchte und Kräuter mitgeschüttelt werden. Diese verstopfen die Löcher des Shaker-Siebaufsatzes. In solchen Fällen leistet ein Barsieb (Strainer) beim Abgießen gute Dienste: Das Edelstahlteil mit geschlitzter Platte und Drahtspirale hält alles zurück, was nicht in den Drink soll, verstopft aber nicht.



Standmixer Ein wichtiges Utensil für Drinks und Smoothies mit frischen Früchten, Speiseeis oder Milchprodukten von festerer Konsistenz wie z.B. Joghurt. Ab damit in den Glasaufsatz, Knöpfchen drücken – fertig ist der Drink. Da der Glasaufsatz des Standmixers außerdem viel mehr Volumen fasst als ein Shaker, ist der Standmixer auch immer dann gefragt, wenn Sie ein Rezept gleich für mehrere Personen zubereiten wollen. Denn die Drinks einzeln nacheinander im Shaker zu schütteln, birgt das »Schüttelarm«-Risiko...



Stößel Um frische Früchte und/oder Kräuter für Drinks wie Ipanema (s. >) oder Dragonfly (s. >) zu zerquetschen, benötigen Sie einen Stößel. Ideal ist einer aus massivem Holz und mit langem Stiel, so dass Sie in hohen Gläsern und im Shakerbecher bequem arbeiten können. Ebenfalls von Vorteil ist ein geriffelter Kopf, der von glatten Limettenschalen nicht abrutschen kann.



Eismühle Gestoßenes Eis im Handumdrehen – der Icecrusher macht's möglich. Hochwertige Geräte sind massiv und schwer für einen guten Stand und haben ein Edelstahl-Mahlwerk. Ganz luxuriös sind Geräte, mit denen Sie das Eis direkt ins Glas crushen können. Ab 30 € aufwärts sollten Sie für eine gute Eismühle investieren, verdächtig billige Crusher geben meist schnell den Geist auf. Bevor das Sparschwein dran glauben muss: Eiswürfel in ein sauberes Küchentuch einschlagen und mit Nudelholz oder Hammer klein klopfen.

Welches Glas für welchen Drink



Cocktailschale In diesen Gläsern (ideal mit 15 cl Fassungsvermögen) kommen Drinks sehr sti(e)lvoll daher. Aber es sprechen auch praktische Gründe für Cocktailschalen: Sie sind immer dann gefragt, wenn Drinks nicht auf Eis abgegossen, also im Glas nicht weiter gekühlt werden. Hier ist ein Glas mit Stiel perfekt, denn daran kann man es anfassen, ohne dass der Drink lau wird.



Schlichte Bechergläser In ihnen fühlen sich die meisten der hier vorgestellten Drinks pudelwohl. Die Basisausstattung besteht aus Longdrinkgläsern mit 25 cl Fassungsvermögen und großen Cocktailgläsern, die 30 cl Flüssigkeit aufnehmen können. Ob schnörkellose oder so genannte Fancy-Gläser, bekannt aus Cocktailbars – allein eine Frage Ihres Geschmacks. Nett, aber nicht unbedingt nötig: kleinere 20-cl-Gläser, z.B. klassische Tumbler.



Sekt- und Weinglas Welcome-Drinks wie der Tangy Tango (s. >) haben in einer Sektflöte mit 20 cl Fassungsvermögen ihren eleganten Auftritt, schmecken aus einem Becherglas aber ebenso gut. Große Weingläser mit Stiel (30 cl) sind schön für Drinks wie den Lip Gloss (s. >), die mit Eis gemixt, aber ohne weiteres Eis serviert werden.

Drinks im Shaker schütteln – so geht's

Drinks im Shaker schütteln muss nicht so aussehen wie beim Bartender – Hauptsache, das Ergebnis schmeckt!



Bevor Sie mit dem Shaken beginnen, sollten Sie im Gefrierfach nachsehen, wie es um Ihren Bestand an Eiswürfeln bestellt ist. Für cooles Mixvergnügen brauchen Sie nämlich eine ganze Menge davon – pro Drink etwa acht Stück: vier fürs Schütteln im Shaker und weitere vier fürs Servieren im Glas. Wollen Sie ein großes Cocktailglas mit 30 cl etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen, benötigen Sie sogar 6–7 Eiswürfel.



Um große Mengen herzustellen, sind Eiswürfelbeutel aus Kunststoff ideal, weil sie preiswert, platzsparend und hygienisch zugleich sind. Außerdem lassen sich die fertigen Eiswürfel ganz leicht herauslösen. Wenn Sie klassische Eiswürfelschalen bevorzugen, setzen Sie die Eiswürfel immer ganz frisch an: Da sie in den Schalen offen gefrieren, nehmen sie schnell Gerüche der anderen im Eisfach gelagerten Lebensmittel an.



Genug Eiswürfel parat? Dann kann's losgehen: Stellen Sie alle benötigten Zutaten und Geräte bereit. Messen Sie die Zutaten mit dem Barmaß exakt ab und geben Sie sie in den Shaker. Wird der Drink auf gestoßenes Eis abgegossen, jetzt zunächst die Eiswürfel crushen und ins Glas geben.

Ansonsten 4 Eiswürfel ins Glas und parallel auch 4 Stück in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig auf und ab schütteln, bis der Shaker außen ganz beschlagen ist – daran erkennen Sie, dass der Drink gut durchgekühlt ist. Den kleinen Deckel abnehmen, den Drink durch den Siebaufsatz in das Glas gießen und genießen!

DEKO-TIPP

Fruchtspieße, Schalenspiralen, verzierte Glasränder und Co. sollten immer **vor dem Drink** fertig sein: Je länger ein Drink steht, desto schneller verwässert er und verliert deutlich an Geschmack.

Flüssige Süße von klar bis bunt

Sirupe machen Drinks nicht nur schön süß – sie setzen vor allem Geschmacksakzente. Sie können Sirupe in guter Qualität kaufen, doch viele sind ganz einfach selber zu machen!



Vanillesirup

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 1 Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanilleschoten und -mark, 200 ml Wasser und 3 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5–7 Min. leise kochen lassen. Erkalten lassen. Die Schoten entfernen und den Sirup durch ein feines Sieb in eine kleine Flasche umfüllen.

Pfefferminzsirup

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 3 Minzestängel, 200 ml Wasser (oder für noch mehr Aroma Pfefferminztee) und 3 EL Kristallzucker in einem kleinen Topf einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5–7 Min. leise kochen lassen. Die Minzestängel entfernen und den Sirup erkalten lassen. Nach Belieben mit grüner Lebensmittelfarbe färben. Den Sirup durch ein feines Sieb in eine kleine Flasche umfüllen.

Zuckersirup

Für ca. 1 l Sirup 1 l Wasser sprudelnd aufkochen. 1 kg Kristallzucker hineingeben und unter Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit klar ist. Unter Rühren bei mittlerer Hitze noch ca. 5 Min. kochen lassen – je länger, desto dickflüssiger wird der Sirup. Kalt in eine verschließbare Flasche umfüllen.

Holunderblütensirup

Für ca. 1 l Sirup 1 kg Kristallzucker in 1 l sprudelnd kochendem Wasser kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Erkalten lassen. 1 Bio-Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. 8–10 Holunderblütendolden waschen, trockenschütteln. Mit den Zitronenscheiben und 10 g Zitronensäure (aus der Apotheke) in eine Schüssel geben. Mit dem Zuckersirup übergießen und zugedeckt 5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Flasche füllen.



Limettensirup

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 4–5 Limetten auspressen, 200 ml Limettensaft abmessen. Diesen in einem kleinen Topf mit 4 EL braunem Rohrohrzucker einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5–7 Min. leise kochen lassen. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.

VARIANTE - LIME-MINT-SIRUP

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 2-3 Stängel frische Minze waschen, trockenschütteln und mit 120 ml frisch gepresstem Zitronensaft, 80 ml frisch gepresstem Limettensaft und 4 EL braunem Rohrohrzucker in einen kleinen Topf geben. Einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5-7 Min. leise kochen lassen. Die Minzestängel entfernen und den Sirup durch ein feines Sieb gießen. Erkalten lassen und in eine kleine Flasche umfüllen.

Orangensirup

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 200 ml frisch gepressten Orangensaft mit 2 EL flüssigem Honig in einem kleinen Topf einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5-7 Min. leise kochen lassen. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.

VARIANTE - ORANGEN-THYMIAN-SIRUP

Den Sirup wie oben beschrieben zubereiten, nur zusätzlich noch 2-3 kleine Thymianzweige mitkochen lassen. Diese nach dem Kochen entfernen.

Grenadinesirup

Für ca. $\frac{1}{8}$ l Sirup 2 Granatäpfel quer halbieren und mit Hilfe der Zitronenpresse auspressen (Vorsicht, spritzt!). 200 ml Saft abmessen und mit 2 EL Kristallzucker in einem kleinen Topf einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze 5-7 Min. leise kochen lassen. Erkalten lassen.