



BARTENDERS FRIEND
Barkeeper Rezepte
Teil 5 (M-Q)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist Lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

Mit dem Buch „bartenders friend“ (Barmanns Freund) möchten wir von Köche-Nord.de Sie dazu anregen wieder neue, klassische Bars zu gründen ! Es muss nicht sein, das man Mixturgetränke nur in Hotels oder Restaurants serviert bekommt, das kann mit diesem kostenlosem Buch jeder !

Wir haben insgesamt zwei Bücher zu diesem Thema veröffentlicht:
Das erste Werk beschäftigt sich mit der Warenkunde und soll interessierten aufzeigen, was in eine ordentliche Bar gehört. Von Gläsern bis zu Vorstellungen von Spirituosen haben wir diverse Themen in dem Barbuch (1) zusammen getragen.

Im zweiten Werk bekommen Sie die Mixgetränkerezepte die wir kennen (sowie einige Informationen).

Diese Werke sind, wie eingangs schon erwähnt, für jeden kostenlos downloadbar und für den besseren Überblick haben wir unsere Rezept auch in einem Blog sowie in unserem Forum unter Köche-Nord.de bereit gestellt... wir würden uns sehr freuen, wenn Sie auch diese Angebote nutzen würden.

Zu diesen Büchern angeregt hat uns die örtliche Feuerwehr (die ja bekanntlich gut "löschen" kann) und das mellendorfer Restaurant Gasthaus Stucke (die wir als Dankeschön beide mit je einem Link erwähne.

Gesundheitshinweis

Alkohol wirkt übrigens in geringen Mengen durchaus gesundheitsfördernd. Aber wie bei jedem Heilmittel können große Mengen schädlich sein. Regelmäßiger Konsum von Alkohol beziehungsweise alkoholischen Getränken kann auch zur Abhängigkeit führen. Alkohol reduziert außerdem Ihr Reaktionsvermögen, wirkt enthemmend und beeinflusst je nach körperlicher Konstitution auch die Motorik. Bitte genießen Sie Alkohol deshalb verantwortungsvoll und umsichtig. In Deutschland ist der Konsum von Alkohol nur ab dem 18 Lebensjahr erlaubt!

Weitere Informationen bezüglich Alkoholsucht erhalten Sie beispielweise unter <https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsstellen/>

Freundliche Grüße
Marcus Petersen-Clausen
von [Köche-Nord.de](https://www.koeche-nord.de)

M Seite 5-47
N Seite 47-50
O Seite 51-53
P Seite 53-64
Q Seite 64-64
R Seite 65-82

Haben Sie Geld übrig ? Machen Sie doch bitte mal was soziales ! Unter <https://xn--kche-nord-07a.de/static/pages/spenden.txt> hat Köche-Nord.de jetzt etwa 545 Spendenkonten online gestellt (unbezahlte Werbung)!

BARTENDERS FRIEND Teil 2 (A-C, PDF)
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=416>

BARTENDERS FRIEND Teil 3 (D-G, PDF)
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=417>

BARTENDERS FRIEND Teil 4 (H-L, PDF)
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=418>

BARTENDERS FRIEND Teil 5 (M-O, PDF)
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=419>

BARTENDERS FRIEND Teil 6 (S-OZ PDF)
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=420>

Spendenaufruf (unbezahlte Werbung):

Kinderprojekt Sonnenblume

IBAN:

DE86 2509 0500 0000 9217 18

BIC: GENODEF1S09

Stichwort:

Kinderprojekt Sonnenblume

<https://www.sonnenblume-bremerhaven.de/>

M.J. Sling

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin
3/4 Zentiliter Crème de Cassis
1 1/2 Zentiliter Kirschwasser
1 1/2 Zentiliter Sloe Gin
1 Prise Grenadine
1 Limone
Mineralwasser
Frische Minze
einige Eiswürfel

Halbieren Sie die Limone und pressen Sie den Saft über die Eiswürfel in ein Slingglas. Die übrigen alkoholischen Zutaten geben Sie jetzt dazu, füllen alles mit dem Mineralwasser auf und rühren den Cocktail um. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit einer Limonenschale und frischer Minze, danach können Sie es servieren.

Macaroni

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wermut, weiß
1 Zentiliter Pernod
10 Zentiliter Soda

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Longdrinkglas und füllen Sie den Drink mit Soda auf.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Madeira Cobbler

Menge: 1 Drink

etwas zerstoßenes Eis
ein paar Eiswürfel
1/4 Tasse plus 1 Esslöffel (75 Milliliter)
Madeira im trockenen Stil (vorzugsweise Sercia Liter)
1 Esslöffel Demerara Rum (wie El Dorado)
1 Teelöffel einfacher Sirup
2 Orangenschalenstreifen
1 Zitronenschalenstreifen
10 frische Brombeeren, geteilt

Füllen Sie erst eine Julep-Tasse mit dem zerstoßenem Eis. Dann geben Sie die großen Eiswürfel einen Cocktail-Shaker und fügen den Madeira, den Rum, einfachen Sirup, die Orangenschalenstreifen, die Zitronenschalenstreifen sowie 5 Brombeeren hinzu. Nun decken Sie den Shaker ab und schütteln ihn kräftig, bis alles gut gekühlt ist (etwa 10 Sekunden).

Anschließend gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine vorbereitete Tasse und belegen sie mit Crushed Ice und den restlichen 5 Brombeeren. Garniert wird das Ganze mit Ananasschnitz und serviert mit einem Strohhalm.

Magic Maraschino

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Champagner
20 Milliliter Maraschinolikör
Zitronensorbet
kandierte Kirsche
1 Orange

Schaben Sie mit einem Löffel eine Locke Zitronensorbet ab und geben Sie sie in ein Champagnerglas. Dann fügen Sie die Cocktailkirschen und den Maraschino hinzu und füllen alles mit eiskaltem Champagner auf. Das Glas garnieren Sie zum Schluss mit einer Orangenscheibe und servieren es dann.

Mai Tai Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Rum (braun)
2 Zentiliter Rum (weiß)
2 Zentiliter Triple Sec oder Cointreau
1 Zentiliter Zuckersirup
1 Zentiliter Mandelsirup
1 Zentiliter Zitronensaft
Zitronen
etwas gestoßenes Eis
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Old-Fashioned-Glas oder ein Highball-Glas zur Hälfte mit dem gestoßenem Eis. Dann drücken Sie bitte mehrere Zitronenscheiben über dem Glas aus und geben sie danach in das Glas. Anschließend schütteln Sie einige Eiswürfel mit den anderen Zutaten in einem Shaker kräftig. Nun gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in das Glas und rühren ihn kurz um. Danach können Sie das Getränk servieren.

Maibowle

Menge: 2 Drinks

1 Bund Waldmeister
Pfefferminzblätter
Erdbeerblätter
Johannisbeerblätter
2 Zitronen; den Saft davon
1 Zitrone; die Schale
1500 Milliliter Weißwein
750 Milliliter Sekt oder Mineralwasser

Geben Sie die Blätter und die Zitronen in eine Glasschüssel, füllen Sie sie mit dem Weißwein auf und geben Sie alles nach etwa 15-20 Minuten durch ein Sieb (abseihen) in den Bowlenkübel. Danach füllen Sie den Maitrunk mit Sekt oder Mineralwasser auf und servieren ihn.

Maidens Blush

Menge: 1 Cocktail

10 Milliliter Grenadine
15 Milliliter Zitronensaft
30 Milliliter Gin
15 Milliliter Tequila
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie sie und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Danach können Sie den Cocktail servieren.

Maidens Dream

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Grenadine
 30 Milliliter Pastis
 30 Milliliter Gin
 ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu.

Maidens Kiss

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Maraschino-Likör
 10 Milliliter Triple Sec
 10 Milliliter gelbes Chartreuse
 10 Milliliter Licor 43-Likör
 10 Milliliter Benediktiner-Kräuterlikör

Rühren Sie alle Zutaten in einem Behälter und gießen Sie sie danach durch ein Sieb (abseihen) in ein Hurricane Glas.

Make me crazy

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Wodka
 2 Zentiliter Maraschino
 2 Zentiliter Barcadi weiß
 2 Zentiliter Sahne (süß)
 Orangensaft
 Ananassaft

Vermischen Sie die Zutaten in einem Shaker und geben Sie sie in ein Longdrinkglas (den Orangensaft und den Ananassaft nach Bedarf).

Malaga-Cobbler

Menge: 4 Portionen

1 Teelöffel Grenadinesirup
 1 Teelöffel Curaçao
 1 Teelöffel Cusenier
 1 Spritzer weißer Rum
 1 Cocktailmaß Malaga
 ein paar Eiswürfel

Schaben Sie die Eiswürfel fein und füllen Sie ein Cobblerglas damit bis zur Hälfte. Dann gießen Sie alle Zutaten über das Eis und verrühren sie. Anschließend garnieren Sie den Drink mit Mandarinen, den Orangen sowie den Weintrauben und servieren ihn dann.

Malcolm Lowry

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
 1-2 Zentiliter Triple Sec
 1 Zentiliter Rum, weiß
 3 Zentiliter Tequila
 einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten auf einigen Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Das Glas können Sie gut mit Salzrand versehen.

Malibu Sunrise Cocktail

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Malibu
1 Zentiliter Zitronensaft
12 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Grenadinesirup
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer den Grenadinesirup mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (absehen) auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Nun geben Sie einen Trinkhalm und einen Stirrer in den Drink. Unmittelbar vor dem Servieren geben Sie den Grenadinesirup auf das fertige Getränk und rühren es vorsichtig von unten nach oben um: Auf diese Weise entsteht der Sunrise-Effekt, der dem Drink seinen Namen gegeben hat.

Malvenpunsch

Menge: 4 Gläser

4 Beutel Malventee
300 Gramm Kandis
1 Flasche Rotwein
1/2 Zitrone (den Saft davon)
1/8 Liter Arrak

Überbrühen Sie den Teebeutel mit 1 Liter kochendem Wasser und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten ziehen. Dann lösen Sie den Kandis im Tee auf, mischen den Zitronensaft, den Rotwein und den Arrak unter und erhitzen alles nochmals, lassen es jedoch nicht mehr kochen.

Man Club

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Amaretto
1 Teelöffel Zitronensaft
8 Zentiliter Aprikosensaft

Schütteln Sie alles in einem Shaker, füllen Sie es in ein Longdrinkglas und garnieren Sie es dann mit Meerjungfrauen und einer Cocktailkirsche.

Manager-Flip

Menge: 1 Cocktail

1 Eigelb (Größe M)
2 Teelöffel Orangensaft; eisgekühlt
1 Kugel Vanilleeis
2 Zentiliter Cognac
etwas Cayennepfeffer

Schlagen Sie das Eigelb, den Orangensaft, das Vanilleeis und den Cognac mit dem Schneebesen gründlich durch. Dann füllen Sie den Cocktail in ein Glas und servieren ihn mit dem Cayennepfeffer bestreut.

Mandarine mit Weinbrand

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Mandarinsirup
4 Zentiliter Weinbrand
2 Zentiliter Orangensaft

Außerdem:
einige Eiswürfel

Geben Sie die drei Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink auf das reichliche zerschlagene Eis in eine Cocktailschale.

Mandarinen-Likör

Menge: 1 Likör

12 -15 Mandarinen
1 Liter 90%iger Weingeist
1 Kilogramm Zucker
1 1/2 Liter Wasser

Waschen Sie die Mandarinen unter heißem Wasser sorgfältig ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Dann schälen Sie die Schale ganz dünn ab und geben die Mandarinen mit den zerkleinerten Früchten in den Krug. Danach füllen Sie den Krug mit 1 Liter Weingeist auf und lassen das Getränk etwa 4 Wochen gut verkorkt stehen.

Anschließend stellen Sie Läuterzucker her und gießen ihn nach dem Erkalten zu dem Mandarinen-Extrakt. Nun lassen Sie alles noch einige Tage stehen und filtern es dann durch ein Sieb. Danach füllen Sie den Likör in Flaschen und verkorken ihn.

Um die Farbe zu verbessern, können Sie einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben.

Nach dem gleichen Rezept können Sie natürlich auch Zitronen-Likör und Orangen-Likör herstellen. Dann bereiten Sie aus 4-6 Früchten den Extrakt.

Wedemärker für Wedemärker

IBAN: DE 7925 0050 1801 03037 4001
BIC: SPKHDE2HXXX

<https://www.wedemark.de/portal/seiten/wedemaerker-fuer-wedemaerker-918000096-20051.html>

LIONS CLUB WEDEMARK

<https://lions-wedemark.de/>

Mandarinengeist

Menge: 2 Drinks

200 Gramm Mandarinen
200 Gramm Kumquats
100 Gramm Limequats
8 Nelken
250 Milliliter Alkohol, 96 Vol.-%
550 Milliliter Korn
250 Milliliter Zuckersirup
250 Milliliter destilliertes Wasser

Stechen Sie die Früchte mit einer Gabel mehrfach ein und bestecken Sie die Mandarinen jeweils mit 2 Nelken. Dann lassen Sie die Früchte mit dem 96%igen Alkohol in einem fest verschließbaren Gefäß ziehen.

Am nächsten Tag fügen Sie bitte den Korn und den Zuckersirup hinzu.

Nach ein paar Wochen gießen Sie dann das Getränk durch einen Papierkaffeefilter und bringen es mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke.

Anschließend füllen Sie die Früchte mit dem Alkohol in weithalsige Flaschen.

Wenn sich bei längerer Lagerung Flocken bilden, müssen Sie alles wieder filtrieren und die Früchte entfernen.

Mango-Apfel-Drink

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Mangosirup
3 Zentiliter Zitronensaft
50 Milliliter Apfelsaft
2 Zentiliter Calvados
1 Eiswürfel
etwas Mineralwasser (zum Auffüllen)

Zum Dekorieren:
einige Mangoschnitze

Geben Sie den Sirup, den Zitronensaft, den Apfelsaft, den Calvados sowie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas und verrühren Sie alles gut. Dann füllen Sie den Drink mit Mineralwasser auf und verzieren ihn mit Mangoschnitzen.

Mango-Bananen-Drink

Menge: 1 Drink

25 Gramm Mangofruchtfleisch
50 Gramm Banane
2 Zentiliter weißer Rum
50 Milliliter Orangensaft
Mineralwasser

Pürieren Sie das Mangofruchtfleisch mit der Banane in einem Mixer. Dann geben Sie das Püree in ein Glas, gießen den Rum und die Orangensaft dazu, füllen alles mit Mineralwasser auffüllen und rühren den Drink gut um. Zum Schluss dekorieren Sie den Drink mit einem kleinen Früchtespieß.

Manhattan 1

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Roggen-Whisky
25 Milliliter Wermut, süß
2 Spritzer Würzbitter
1 ganze Kirsche
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie sie in einem Cocktailglas um und gießen sie anschließend durch ein Sieb (abseihen). Danach garnieren Sie den Drink mit der Kirsche und servieren ihn.

Manhattan 2

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Bourbon oder anderen Whisky
15 Milliliter Wermuth, trocken oder süß
1 Spritzer Angostura Bitter
Eiswürfel
1 Stück Zitronenschale

Vermischen Sie in einem Cocktail-Shaker alle Zutaten bis auf die Zitronenschale miteinander. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in einen kleinen Kelch und legen das Stück Zitronenschale hinein.

Manhattan Cooler

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Rotwein (rot)
2,5 Zentiliter Rum
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Läuterzucker
etwas Ginger Ale

Garnitur:
Trinkhalm

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie.

Manhattan dry

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Roggen-Whisky
30 Milliliter Wermut, trocken
2 Spritzer Würzbitter
1 Spirale Lemon Zest
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie alles in einem Cocktailglas um und gießen den Cocktail dann durch ein Sieb (abseihen). Danach garnieren Sie das Getränk bitte mit einem Lemon Zest und servieren es.

Manhattan Perfect

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Canadian Whisky
1 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Wermut, rot
2 Spritzer Angostura Bitter
1 Stielkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail dann durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab. Danach geben Sie noch eine Kirsche dazu und servieren das Getränk.

Manhattan Sweet

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Canadian Whisky
2 Zentiliter Wermut, rot
1 Spritzer Angostura Bitter
1 Stielkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle flüssigen Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Dann seihen Sie den Cocktail bitte in eine Cocktailschale ab und geben eine Kirsche dazu.

Unsere Tipps:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen. Der Cocktail heißt Harvard, wenn man statt Whisky Cognac verwendet.

Manhattan-Cocktail mit Whisky 1

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Canadian Whisky
2 Zentiliter Wermut, rot
2 Spritzer Angostura Bitter
etwas Eiswürfel

Verrühren Sie in einem Rührglas den Whisky mit dem Wermut, zwei Spritzern Angostura und einigen Eiswürfeln. Dann gießen Sie alles durch ein Sieb (abseihen) in ein Martiniglas oder eine Cocktailschale. Diesen Cocktail können Sie mit einer Coctailkische dekorieren

Manhattan-Cocktail mit Whisky 2

Menge: 1 Cocktail

1-2 Spritzer Angostura Bitter
2 Zentiliter Wermut, rot (zum Beispiel Martini rosso)
4 Zentiliter Rye Whisky (ersatzweise Bourbon Whisky)
1 Cocktailkirsche für die Deko (ersatzweise eine Orangenzeste)
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Rührglas mit den Eiswürfeln, geben Sie den Angostura, den Wermut sowie den Whisky hinein und verrühren Sie alles mit einem Teelöffel etwa 30 Sekunden lang, bis das Rührglas vollständig beschlagen ist.

Danach seihen Sie den Inhalt des Rührglases durch ein Sieb in den vorgekühlten Martinichelch und dekorieren ihn mit der Kirsche. Alternativ können Sie die Orangenzeste über dem Glas leicht knicken, damit sie ihre ätherischen Öle auf dem Drink verströmt. Die Zeste geben Sie anschließend bitte mit in das Glas und servieren den Cocktail sofort.

Maracuja mit Gin

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Maracujasirup
4 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zitronensaft
3 Zentiliter Orangensaft

Schütteln Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln, bis der Shaker beschlagen ist. Danach gießen Sie den Drink ohne Eis in ein Glas.

Maracuja mit Rum

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Maracujasirup
2 Zentiliter weißer Rum
1 Zentiliter Zitronensaft

Schütteln Sie alle Zutaten auf Eiswürfeln in einem Shaker gut durch und richten Sie den Drink auf frischen Eiswürfeln im Longdrink-Glas an.

Maracuja-Bowle

Menge: 1 Bowle

ANSATZ

1 Kilogramm Nektarinen
6 Esslöffel Zucker
1 Flasche Jambosala Maracuja-Likör
6 Esslöffel Wodka (nach Wunsch)

BOWLE

1 1/2 Liter halbtrockener Riesling, wenn Sie wollen nehmen Sie trockenem sehr kalt
750 Milliliter Maracuja-Kellergeister (sehr kalt)
2 Flaschen Sekt (sehr kalt) oder Mineralwasser (zum Auffüllen)

FÜR EINE FRUCHTIGERE BOWLE

1 Liter Maracuja-Nektar
1 Dose Ananas-Stückchen

Schneiden Sie die Nektarinen in 2-Zentimeter-Stücke. Dann vermischen Sie sie in einen Bowleneimer (oder Bowlegefäß) mit den übrigen Ansatz-Zutaten gut. Nun stellen Sie die Bowle mit der Folie abgedeckt mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kalt (für die fruchtigere Fassung: hier geben Sie auch die abgetropften Ananas zu).

2-3 Stunden vor der Party gießen Sie das Ganze mit Wein und Maracuja-Kellergeister (ersatzweise etwas mehr Wein / für die fruchtige Bowle: jetzt auch den Saft) auf, rühren alles um und lassen es durchziehen. Wenn die Gäste eingetroffen sind, füllen Sie das Getränk bitte mit Sekt auf.

Maraschino Daisy

Menge: 1 Cocktail

ein paar Eiswürfel
2 Zentiliter Kirschwasser
10 Zentiliter Sekt
2 Zentiliter Maraschino
4 Zentiliter Kirschsaft
2 Zentiliter Kirschlikör

Schütten Sie alle flüssigen Zutaten bis auf den Sekt mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig durch. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen den Cocktail je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auf.

Margarita 1

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Limettensaft
1 Zentiliter Orangenlikör
3 Zentiliter Tequila
Limettenzeste zum Garnieren
etwas Tafelsalz zum Garnieren

Garnieren Sie die vorgekühlte Cocktailschale mit Limettensaft und etwas Tafelsalz. Dann füllen Sie den Cocktailshaker mit Crushed Ice, geben den Limettensaft, den Orangenlikör und den Tequila dazu und schütteln alles kräftig. Anschließend gießen Sie den Drink in die Cocktailschale und servieren ihn sofort.

Unser Tipp:

Sie können anstelle von Limettensaft auch Zitronensaft verwenden.

Margarita 2 - nur echt mit dem Orangenlikör

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila
1 Zentiliter Orangenlikör
2 Esslöffel Limettensaft
3 Eiswürfel
etwas Tafelsalz
1/2 Zitrone (den Saft davon)

Für mehrere Drinks bereiten Sie am besten die Margarita in einem Mixer zu. Geben Sie alle Zutaten (bis auf das Eis und das Tafelsalz) in einen Mixer und mixen Sie das Getränk schaumig.

Dann befeuchten Sie die Glasränder mit dem Zitronensaft und streuen das Jodsalt auf einen Teller. Danach tauchen Sie die Gläser kurz kopfüber hinein.

Anschließend geben Sie das Eis in die Gläser und füllen es mit Margarita auf.

Margarita Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Tequila (weiß)
2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Zitronensaft
etwas Eiswürfel
Zitrone
10 Gramm Tafelsalz

Kühlen Sie eine Cocktailschale oder ein Martiniglas im Kühlschrank vor. Dann befeuchten Sie den Rand des Glases mit einem Zitronenviertel und in drehen das Glas in einem flachen Teller mit Tafelsalz, um einen Crustarand zu erhalten.

Jetzt geben Sie die Eiswürfel mit dem Tequila, dem Triple Sec und dem Zitronensaft in einen Shaker. Anschließend schütteln Sie alles kurz kräftig durch und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in die Cocktailschale.

Margarita-Wassermelon

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Triple Sec
etwa 100 Gramm Wassermelone
/Fruchtfleisch ohne Kerne
3 Zentiliter Limettensaft
einige Eiswürfel
eventuell frische Minze

Geben Sie das Fruchtfleisch der Wassermelone mit dem Limettensaft in einen Elektromixer und mixen Sie es gut durch. Dann fügen Sie den Tequila, den Triple Sec und die Eiswürfel dazu und mixen den Drink noch mal gut durch. Anschließend füllen Sie das Getränk in ein Margaritaglas und servieren es mit einem Strohhalm.

Marlon Brando's Puebla Flip

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Tequila
1 Barlöffel brauner Rum
1 Barlöffel Crème de Cacao
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb (Größe M)

DEKO
Zimtpulver

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrink-Glas und bestäuben das Getränk mit Zimt.

Martin's Rum Orange Punch

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Rose's Lime Juice
1 Teelöffel Puderzucker
1 Spritzer Zuckersirup
4 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Southern Comfort
4 Zentiliter Rum braun
1 Zentiliter Rum braun (hochproz.)
Zitronenschale
Orangenschale

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas. Danach spritzen Sie den Drink mit Zitronenschale und Orangenschale ab und geben diese dazu. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Martinez Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Carpano Antica Formula
1 Spritzer Angostura Bitter
1 Spritzer Maraschino
4 Zentiliter Gin
1 Zitronenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle flüssigen Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Martiniglas ab, spritzen ihn mit Zitronenschale ab und geben diese dazu.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Martini

Menge: 3/4-Liter-Flasche

3/8 Liter Gin
1/2 Liter Wermut, trocken
pro Cocktail 1 Olive
einige Eiswürfel

Füllen Sie den Gin und den Wermut in eine Flasche. Die Cocktails servieren Sie bitte eiskalt oder (vorzugsweise) mit Eiswürfeln geschüttelt (nicht gerührt) und garnieren sie mit einer Olive.

Mary Pickford

Menge: 1 Drink

25 Milliliter Ananassaft
45 Milliliter Leichter Rum
5 Milliliter Grenadine
5 Milliliter Maraschino-Likör
1 ganze Maraschino-Kirsche
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen die Mischung durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab. Danach garnieren Sie den Drink mit einer Maraschino-Kirsche und servieren ihn.

Mascotte Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Anisette
1 Zentiliter Bénédictine
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Matelimonade

Menge: 4 Drinks

500 Milliliter Wasser
8 Teelöffel grüne Mateblätter
4 Zitronen (den Saft)
8 Teelöffel Zucker
8 Eiswürfel
4 Prisen Angostura Bitter
Mineralwasser
Zitronenscheiben
einige Eiswürfel

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und lassen Sie es etwas abkühlen. Dann geben Sie die Mateblätter in eine angewärmte Kanne und gießen sie mit dem heißen, nicht mehr kochenden Wasser auf. Nun lassen Sie das Ganze bitte drei bis fünf Minuten ziehen, gießen es durch ein Sieb (abseihen) und lassen es abkühlen.

Anschließend verrühren Sie in Longdrinkgläser den Zitronensaft und den Zucker gut miteinander. Danach geben Sie das Eis dazu, spritzen die Drinks mit Angostura auf und gießen sie mit kaltem Mate auf. Jetzt rühren Sie alles um und füllen es mit Mineralwasser auf. Dekoriert werden die Drinks mit einer Zitronenscheibe und serviert mit einem Trinkhalm.

Maurice Chevallier

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, rot
2 Zentiliter Noilly Prat
1 Spritzer Orange Bitter
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut durch. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Mayflower Martini

Menge: 1 Drink

1 unbehandeltes Rosenblatt
3 Zentiliter Gin (zum Beispiel Gordon's)
1 Zentiliter Apricot Brandy
2 Zentiliter frisch gepresster Apfelsaft (ersatzweise naturrüber Apfelsaft)
0,5 Zentiliter Holunderblütensirup
1 Zentiliter frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem:

Eiswürfel
Shaker
Barsieb
15 Zentiliter Martiniglas

Spülen Sie das Rosenblatt kalt ab und tupfen Sie es trocken. Dann geben Sie den Gin, den Apricot Brandy, den Apfelsaft, den Holunderblütensirup und den Zitronensaft mit 6 Eiswürfeln in einen Shaker, verschließen ihn fest und schütteln ihn etwa 10 Sekunden kräftig.

Die Mischung aus dem Shaker gießen Sie anschließend durch ein Sieb (abseihen) in das möglichst vorgekühlte Martiniglas. Danach lassen Sie das Rosenblatt bitte vorsichtig auf die Oberfläche gleiten.

Mazagran

Menge: 1 Tasse

Gestoßenes Eis

100 Milliliter Starker kalter Kaffee

10 Milliliter Maraschino

Füllen Sie ein mittelgroßes Longdrinkglas mit gestoßenem Eis. Dann gießen Sie den Kaffee auf und füllen den Maraschino dazu. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Mazzagran

Menge: 1 Drink

1/2 Stange Zimt

6 Gewürznelken

Schale einer unbehandelte Zitrone

Schale einer unbehandelte Orange

1/2 Tasse weißer Rum

1/2 Tasse Whisky

Brauner Zucker

1 Liter sehr heißer Kaffee

Geben Sie alle Zutaten, bis auf den Kaffee, in ein feuerfestes Gefäß und erhitzen Sie sie auf einem Rechaud langsam. Dann zünden Sie das Ganze mit einem Streichholz an, lassen es kurz brennen und gießen das Getränk mit dem heißen Kaffee auf.

Mecklenburger Getränke - die es in sich haben

Arrak-Punsch

Menge: 4 Portionen

750 Milliliter Schnaps, klarer oder Wodka
etwas Arrak, nach Geschmack,
etwa 100 - 300 Milliliter
50 Milliliter Rum, braun
330 Gramm Zucker

Alle flüssigen Zutaten zuerst in eine große Schüssel gießen und den Zucker darin auflösen.

Anschließend die Mischung in sterilisierte Flaschen füllen, luftdicht verschließen und etwa 4 Monate ruhen lassen.

Eierbier

Menge: 10 Portionen

8 kleine Eier (Größe M)

90 Gramm Zucker

3 Liter Bier (Schwarzbier)

1 Prise Zimt

1 Teelöffel Zucker mit Zitronenaroma

Die Eier erst mit den 90 Gramm Zucker schlagen.

Nun das Bier heiß stellen und mit einem Schneebesen schlagen. Anschließend mit dem geschlagenen Eierschaum, den Zimt und dem Zucker mit Zitronenaroma auf mittlerer Hitze noch schaumig schlagen und sofort servieren.

**Fortsetzung: Mecklenburger Getränke -
die es in sich haben**

Eiergrog

Menge: 1 Portion

1 Ei, davon das Eigelb (Größe M)
1 Esslöffel Zucker
8 Zentiliter Rum

Das Eigelb wird erst mit dem Zucker gut schaumig gerührt und dann in ein vorgewärmtes Grogglas gegeben. Zu den 8 Zentiliter Rum kommt jetzt die gleiche Menge Wasser. Beides wird anschließend zusammen erhitzt und dann zu der Eiercreme in das Glas gegossen.

Eierlikör nach DDR-Tradition

Menge: 1 Portion

8 Eigelb (Größe M)
250 Gramm Puderzucker
375 Milliliter Kondensmilch
1 Paket Vanillezucker
250 Milliliter Rum, 54%ig

Erst die Eidotter mit den Vanillezucker schaumig schlagen, dann langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Anschließend langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie "alkoholisch" Sie den Eierlikör mögen, können Sie es auch ein bisschen mehr sein lassen). Das Ganze wird jetzt im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn Sie einen kleineren Topf in einen größeren stellen. Dabei müssen Sie immer wieder umrühren. Solange bis der Eierlikör schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen !

Zum Schluss noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Likör beim Abkühlen noch fester wird und Sie oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen müssen, um das wieder aus der Flasche zu kriegen.

Dieses Rezept ergibt etwa eine 0,7 Liter und eine 0,5 Liter Flasche, also 1,2 Liter.

**Fortsetzung: Mecklenburger Getränke -
die es in sich haben**

Eierwein (Eierwin)

Menge: 1 Portion

1 Esslöffel Zucker (Traubenzucker, 20 Gramm)
1/8 Liter Wein, rot
1 Eigelb (Größe M)
1 Esslöffel Zucker

Den Traubenzucker, das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen, den Rotwein unterschlagen und anschließend sofort servieren. Der Eierwein kann auch in warmen Jahreszeiten mit Wasser verdünnt werden. Bei Abspannung und Erschöpfung ist der Eierwein sehr zu empfehlen.

Grog

Menge: 1 Portion

200 Milliliter Wasser
4 Zentiliter Rum (54%)
3 Teelöffel Zucker, braun

Den Zucker und den Rum erst in ein hitzebeständiges Glas geben. Das Wasser dann zum Kochen bringen und aufgießen. Zum Schluss alles Umrühren und genießen.

Holundersekt

Menge: 10 Portionen

10 Holunderblütendolden
1 Kilogramm Zucker
10 Liter Wasser
225 Milliliter Essig (Weißweinessig)
2 Zitrone, in Scheiben geschnittene

Alle Zutaten erst in ein genügend großes Gefäß geben und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann zugedeckt etwa 4 Tage stehen lassen und öfters umrühren.

Zum Schluss alles abseihen und in Flaschen füllen. Nach etwa 2 Wochen können Sie den Sekt trinken.

Unser Tipp:

Nehmen Sie Plastikflaschen. Glasflaschen können durch den Gärvorgang kaputt gehen.

**Fortsetzung: Mecklenburger Getränke -
die es in sich haben**

Helles Eierbier

Menge: 4 Portionen

1/2 Liter Vollmilch
1/2 Liter Bier, helles (Pils, Export)
100 Gramm Zucker
4 Gewürznelken
1/2 Stangen Zimt
4 Eier (Größe M)

Die Milch erst zusammen mit dem Bier, den Zucker, den Nelken, der Zimtstange und den Eiern in einem Topf miteinander verrühren. Dann bei mäßiger Hitze so lange schlagen, bis die Masse schaumig ist und beginnt steif zu werden.

Alles zum Schluss in feuerfesten Gläsern sofort servieren. Die Nelken und die Zimtstange natürlich vorher rausnehmen.

Sie können dieses Rezept auch mit dunklem Bier machen, sollten dann aber nur 80 Gramm Zucker nehmen.

Rotwein-Punsch

Menge: 4 Portion

1/2 Liter Wein, rot
1 Stangen Zimt
1 Vanilleschote
3 Gewürznelken
1/2 Liter Orangensaft
1/8 Liter Likör (schwarzen Johannisbeerlikör)
Orangen - Spirale zum Dekorieren

Den Rotwein mit je einer Zimtstange und einer Vanilleschote sowie den Gewürznelken erhitzen. Etwa 1/2 Liter Orangensaft und 1/8 Liter schwarzen Johannisbeer-Likör mit erhitzen. Dann die Gläser mit je 1 Orangenspirale dekorieren. Anschließend alles heiß servieren.

**Fortsetzung: Mecklenburger Getränke -
die es in sich haben**

Rotwein-Punsch mit Früchten

Menge: 10 Portionen

4 Feigen, getrocknete
2 Äpfel (Boskop)
1 Orange, unbehandelt
1 Esslöffel Mandeln, gehackt
1 Stangen Zimt
3 Gewürznelken
150 Gramm Zucker
1,4 Liter Rotwein
125 Milliliter Rum

Feigen erst in Scheiben schneiden. Dann die Äpfel und die Orange waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden. Von den Äpfeln nur den Blütenkelch entfernen, das gesunde Kerngehäuse dranlassen.

Nun das Obst, die Mandeln, die Gewürze und den Zucker in einen Topf geben, mit Rotwein übergießen und rührend erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend alles Kochen lassen.

Jetzt den Punsch durch ein Tuch filtern, die abgekühlten Rückstände durch Aufdrehen der Tuchzipfel auspressen. Den Punsch danach zurück in den Topf geben, Rum zufügen und erhitzen, bis am Rand Perlen aufsteigen. Alles zum Schluss abschmecken und in hitzebeständige Gläser schöpfen.

Warmbier mit Rum

Menge: 1 Portion

4 sehr frische Eigelb (Größe M)
je 1 Glas (2 Zentiliter) Rum (40 Vol. %) und Wacholderschnaps
1 Messerspitze gemahlener Ingwer
1/2 Liter helles Bier

Alle Zutaten bis auf das helle Bier zuerst miteinander verrühren und in das stark erhitze (aber nicht kochend) Bier geben. Dann alles in Gläser füllen und anschließend servieren.

Melanie Rose

Menge: 1 Drink

2 Eiswürfel (bis Hälfte mehr)
2 Teelöffel Campari
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Maracuja Nektar
2 Zentiliter Orangensaft
Sekt
Orangenschale
Kirsche

Geben Sie die Eiswürfel, den Campari, den Gin und die Säfte in einen Shaker und schütteln Sie alles. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektschale und füllen ihn mit gut gekühltem Sekt auf.

Garniert wird der Drink mit Orangenschale und einigen Kirschen.

**Mellendorfer Fanta Surprise
(von Köche-Nord.de)**

Menge: 1 Drink

1 Schuss Grenadine
6 Zentiliter Wodka
12 Zentiliter Fanta

Geben Sie den Wodka, die Fanta und das Eis in ein Longdrinkglas und rühren Sie alles gut um.

Anschließend langsam und vorsichtig Grenadine hineingießen.

Melonenbowle 1

Menge: 1 Bowle

1 Netzmelone
250 Gramm Erdbeeren
6 Frische Pfefferminzblätter
1/8 Liter Sherry
3 Flaschen Weißwein
1 Flasche Sekt
-- oder --
1 Flasche Mineralwasser

Halbieren Sie die Melone, entfernen Sie die Kerne, lösen Sie das Fruchtfleisch ab und würfeln Sie es. Dann geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen es in eine Schüssel mit kaltem Wasser, lassen die Beeren abtropfen und putzen sie danach. Nun halbieren Sie die Erdbeeren, spülen auch die Minze kalt ab und tupfen sie trocken. Anschließend geben Sie alles in ein Bowlengefäß, beträufeln es mit Sherry und lassen die Bowle etwa 20 Minuten ziehen.

Jetzt gießen Sie eine Flasche Wein dazu und stellen die Bowle 2 Stunden kalt. Nach der Kühlzeit füllen Sie das Ganze mit dem restlichem Wein auf und geben vor dem Servieren den Sekt oder oder das Mineralwasser hinzu.

Melonenbowle 2

Menge: 1 Bowle

1 Wassermelone, mittelgroß
1/2 Liter Orangensaft
1/2 Liter Grapefruitsaft
1/2 Liter Ananassaft
0.2 Liter Grenadine
0.3 Liter Campari
2 Flaschen Sekt

Diese Bowle ist ein besonders erfrischender Sommerdrink, der sich auch gut als Aperitif eignet. Der süß-bittere Geschmack erfrischt und regt außerdem den Appetit an.

Schälen Sie die Melone, schneiden Sie sie in ein Zentimeter dicke Scheiben, entkernen Sie die Melonenscheiben und schneiden Sie sie in feine Würfel. Dann setzen Sie die Würfel mit den Fruchtsäften und einer Flasche Sekt an, geben zum Schluss den Campari dazu und schmecken die Bowle ab. Das Getränk soll trotz aller Fruchtigkeit einen süßen und leicht bitteren Geschmack haben. Nach eigenem Belieben können Sie den Geschmack mit mehr Campari (bitter)

oder Grenadine (süß) korrigieren. Die Bowle wird nun Kühl gestellt und einen Tag ziehen gelassen. Vor dem Servieren geben Sie bitte die zweite Flasche Sekt dazu.

Melonensoda

Menge: 1 Drink

1 Deziliter Vollmilch
1/2 Deziliter Portwein
100 Gramm Zuckermelone
3 Eiswürfel
Mineralwasser (nach eigenem Belieben)

Schneiden Sie den Melonenschnitt ohne Schale klein und mixen Sie ihn zusammen mit der Milch und dem Portwein. Dann geben Sie die Eiswürfel in ein hohes Glas und füllen sie mit der Melonenmilch auf. Nach Geschmack können Sie zum Schluss noch das Mineralwasser zugeben.

Mer du Sud

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau
1 Zentiliter Blue Curaçao
4 Zentiliter Ananassaft
Ginger Ale
Ananasstück
Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten - ohne Ginger Ale - in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln. Dann rühren Sie alles um und füllen den Drink mit Ginger Ale auf. Garniert wird das Getränk mit Ananasstück und der Cocktailkirsche.

Merry Widow

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter Absolut Vodka
20 Milliliter Trockener Wermut
20 Milliliter Dubonnet
1 Spritzer Orange Bitter
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas gut um und seihen ihn zum Schluss durch ein Sieb ab.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Met

Menge: 1 Portion

Sie brauchen:

1 Ballonflasche mit 10 Liter Inhalt
1 Gärrohr mit Verschlusskorken
ausgespülte Flaschen
sterilisierte Korken
etwas Küchentrepp

Und an Zutaten

4000 Gramm flüssiger Honig (egal welcher)
5 Liter Wasser
zerstoßene Nelken
Ingwerpulver
Anispulver
400 Gramm Reinzuchthefer

Vermischen Sie den Honig mit dem Wasser in einem Topf gut und kochen Sie beides zusammen unter öfterem Umrühren auf. Dabei würzen Sie leicht mit Nelkenpulver, Ingwerpulver und Anis. Den entstehenden Schaum entfernen Sie mit einer Schaumkelle und lassen die Flüssigkeit dann abkühlen. Danach entfernen Sie nochmals mit Küchentrepp die Schaumreste. Nun nehmen Sie einen kleinen Teil der Flüssigkeit ab, solange sie noch lauwarm ist, lösen die Hefe darin auf und rühren sie in das Honigwasser. Die abgekühlte Flüssigkeit füllen Sie danach bitte in einen Ballon, verschließen diesen mit dem Gärrohr und bewahren ihn ruhig auf, damit der Gärvorgang vonstatten gehen kann. Nach etwa 2-3 Tagen bilden sich Blasen im Gärrohr. Das ist das Zeichen dafür, dass der Gärvorgang stattfindet. Dieser dauert je nach Menge etwa 8-12 Tage. Er ist vorüber, wenn sich keine Blasen mehr im Gärrohr bilden. Dann wird der Met auf Flaschen gezogen und mit einem sauberen Korken verschlossen. Den Met stellen Sie jetzt kühl und lagern ihn im Keller wie Wein.

Unser Tipp:

Je älter der Met wird, desto besser ist er natürlich.

Met - Rezept und Erfahrungsbericht

Menge: 1 Portion

6 Liter Wasser
3 Kilogramm Honig
60 Gramm Milchsäure (80%)
6 Tabletten Hefesalz
1 Kultur Reinzuchtheffe, Portweinrasse
1 Gramm Kaliumpyrosulfit (**)

(**) Das Kaliumpyrosulfit dient zum Abschwefeln, zum Stoppen des Gärprozesses, damit der Met nicht zu bitter wird.

Gerätschaften:

- Zwei Einkochthermometer:

Sie müssen zwei Flüssigkeiten gleichzeitig überwachen, deshalb sind zwei Thermometer sehr nützlich

- 10 Liter Glasballon:

gibt es teilweise sehr günstig auf Flohmärkten. Mit einer speziellen Ballonflaschenbürste bekommen Sie die Riesenviecher sauber!

- Gärröhrchen:

Ein Plastikteil, das mit Wasser gefüllt wird und dann auf die Ballonflasche gesetzt wird, dient dazu, den Gärprozess zu überprüfen

- Schlauch:

Der Schlauch ist zum Abziehen des fertigen Met vom Heferest

Alle Gerätschaften gibt es in guten, althergebrachten Drogerien. Schauen Sie einfach mal unter Drogerie im Internet oder rufen Sie ein paar an.

Und so gehts:

Sie brauchen zwei große Töpfe: In dem einen kochen Sie 6 Liter Wasser auf und lassen es auf 50 Grad Celsius abkühlen. In dem anderen Topf werden dann 3 Kilogramm Honig auf 40 bis maximal 50 Grad, niemals mehr, erwärmt (er wird sehr dünnflüssig). Dann mischen Sie den Honig mit dem abgekühlten Wasser, bis sich alles aufgelöst hat.

Danach rühren Sie 60 Milliliter Milchsäure unter und zerstoßen 6 Tabletten Hefenährsalz, mischen alles mit 20 Gramm Mehl und lösen es ebenfalls auf.

Das Ganze lassen Sie nun auf höchstens 25 Grad abkühlen und geben 1 Kultur Reinzuchtheffe (Südweinrasse: Portwein oder auch Samos, eventuell Champagner) dazu und schütteln es gut durch.

Diese Mischung geben Sie anschließend in einen 10 Liter Glasballon, mit Gärröhrchen, verschließen ihn und lassen sie bei etwa 20 Grad vergären. Achtung, der Gärprozess stinkt ziemlich, wir haben die Metflasche in einen Schrank gesperrt! Jetzt warten Sie (etwa 6 Wochen), bis die Gärung aufgehört hat (es blubbert nicht mehr im Gärröhrchen). Den Met stellen Sie jetzt möglichst kühl. Dann wird sich der Met in ein paar Wochen langsam klären und völlig durchsichtig. Danach ziehen Sie mit einem Schlauch von der Hefe ab, daher stecken Sie den Schlauch in die Flasche, saugen daran und füllen den Met in eine andere Flasche oder Literflaschen um.

Fortsetzung: Met - Rezept und Erfahrungsbericht

Der Met sollte jetzt möglichst auch mit Kaliumpyrosulfit geschwefelt werden, weil er sonst sehr bitter wird und nicht mehr schmeckt. In der Gebrauchsanweisung zum Kaliumpyrosulfit steht übrigens, in welchem Verhältnis geschwefelt werden muss.

An sich können Sie nun den Met trinken. Oder noch warten... Am Anfang schmeckt das Getränk wie süßer Sekt, später wie Weinschorle, danach wie Honigwein.

Met in 10 Tagen mit Bierhefe

Menge: 1 Portion

1 Päckchen Bierhefe
5 Liter Wasser
2 Kilogramm flüssiger Honig
Anispulver
Nelkenpulver
Ingwerpulver

Kochen Sie das Wasser und den Honig auf und schmecken Sie beides mit den Gewürzen ab. Dann verrühren Sie die Bierhefe mit einer halben Tasse dieses Gemischs und lassen es etwa 10 Stunden abgedeckt. Wichtig: Die Temperatur darf nicht über 30 Grad sein.

Probe: Finger hinein stecken, wenn Sie keine Temperaturdifferenz merken, ist es ok. Danach kommt die angesetzte Bierhefe in das inzwischen abgekühlte Wasser-Honig Gemisch und wird mit dem Gärrohr verschlossen.

Nach etwa 2 Tagen beginnt die Gärung, die bis zu 10 Tagen dauern kann. Wenn sich im Gärrohr keine Blasen mehr bilden, ist der Met fertig.

Met in 18 Monaten

Menge: 1 Portion

6 Liter Wasser
3 Kilogramm Honig
60 Gramm Milchsäure (80%)
6 Tabletten Hefesalz
1 Kultur Reinzuchtheife
1 Gramm Kaliumpyrosulfit

Kochen Sie 6 Liter Wasser auf und lassen Sie es auf 50 Grad Celsius abkühlen. Dann erwärmen Sie den Honig auf 40 bis maximal 50 Grad, niemals mehr (er wird sehr dünnflüssig). Danach mischen Sie den Honig mit dem abgekühlten Wasser, bis sich alles aufgelöst hat. Nun rühren Sie 60 Milliliter Milchsäure unter und zerstoßen 6 Tabletten Hefenährsalz, mischen es mit 20 Gramm Mehl und lösen es ebenfalls auf.

Dann lassen Sie alles auf höchstens 25 Grad abkühlen und geben die Kultur Reinzuchtheife (Südweirasse: Portwein oder Samos, eventuell Champagner) gut durchgeschüttelt dazu.

Diese Mischung geben Sie in einen 10 Liter Glasballon, verschließen ihn mit dem Gärröhrchen und lassen ihn bei etwa 20 Grad vergären. Das wird sehr lange dauern, bis zu 12 Monaten. Das liegt aber daran, dass die Mischung zu süß ist und die Hefe dadurch gehemmt wird. Außerdem fehlen dem Honigwasser fast jegliche Schwebstoffe, die die Hefe zum guten Wachstum und zu der Gärung braucht. Das wird in gewissem Masse durch das Mehl ausgeglichen, aber es ist leider nicht immer ausreichend.

Nach der Gärung (es blubbert nicht mehr im Gärröhrchen) stellen Sie den Met möglichst kühl. Dann wird er sich in ein paar Wochen langsam klären und völlig durchsichtig. Danach ziehen Sie ihn mit einem Schlauch von der Hefe ab und mit schwefeln 1 Gramm Kaliumpyrosulfit. Das ist nicht unbedingt notwendig, sollte aber möglichst gemacht werden, damit der Sauerstoff nicht zu geschmacklichen Veränderung führt.

Nach spätestens 3 Monaten ziehen Sie das Ganze noch mal von der Resthefe ab und lassen es wieder ruhig stehen.

Der Met wird am Anfang leider zu süß, zu sauer oder einfach nicht gut schmecken. Ist er zu sauer, können Sie ihn mit etwas Honig nachsüßen, meistens mit 20-30 Gramm pro Liter, auf keinem Fall mehr! Ist er zu süß, ist er nicht vollständig vergoren. In diesem Fall können Sie ihn nochmals etwas Mehl und Hefe zugeben und hoffen, dass die Gärung wieder einsetzt. Das dauert aber einige Tage. Ist der Geschmack nicht ausgewogen (zuviel Süße, kaum Säure) können Sie vorsichtig noch etwas Milchsäure (maximal 2 Milliliter pro Liter) zugeben.

Der Met muss jetzt übrigens noch ausreifen. Das kann, je nach Vergärung, Honig und anderen Einflüssen sehr lange dauern. Unser letzter Met ist jetzt gut 18 Monate alt und fängt langsam an, richtig gut zu schmecken.

Met in 2-4 Monaten

Menge: 10 Liter

3 Kilogramm Bienenhonig oder
1/3 Kunsthonig (Invertzuckercreme)
1 Liter Apfel- oder Traubensaft
7 Liter Wasser (möglichst weich)
4 Gramm Hefenährsalz (5 Tabletten)
40 Gramm Milchsäure 80%
10 Gramm Weizenmehl
1 Kultur Reinzuchtheefe, Südweirasse
(Portwein, Samos, Malaga, Tokaj, Sherry)
1 Gramm Kaliumpyrosulfit (bei Bedarf)

Damit der Honig sich besser mit dem Wasser vermischt, sollte sowohl der Honig (im Wasserbad) und auch das Wasser auf etwa 50 Grad pro Tasse erwärmt werden.

Bei dieser Temperatur wird dann die Vermischung vorgenommen. Nach der Abkühlung auf 25-20 Grad pro Tasse geben Sie die im Rezept angegebene Milchsäure, das Hefenährsalz und die Reinzuchtheefe und das Weizenmehl dazu. Da der Honig keine natürlichen Trübstoffe enthält, die gärfördernd wirken, müssen Sie ersatzweise ein feingeriebenen Apfel oder etwas Weizenmehl (geschmacklos) hinzufügen, das sich nach der Gärung zusammen mit den Hefezellen absetzt.

Ein Zusatz von frischem oder pasteurisierten Apfelsaft oder Traubensaft fördert die Gärung, wie übrigens Versuche im Labor und in der Praxis ergeben haben. Es ist natürlich sinnvoll, wenn Sie in diesem Saft etwa 3-4 Tage vor dem Ansetzen des Weines eine Kultur Reinzuchtheefe vermehren, wobei diese Flasche mit einem Wattebausch verschlossen wird.

Zur Geschmacksabrundung, Verfeinerung oder um einen neuen Typ zu schaffen, können Sie entweder vor, besser aber nach der Gärung, Gewürze (Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Kalmus, Zimt, Hopfen und ähnliches) oder Kräuter und Kräuterauszüge zusetzen. Hier können Sie experimentieren, wobei es ratsam ist, dies erst mit 1 Liter Wein zu versuchen und nur kleine Mengen an würzenden Aromen zu verwenden.

Das Gärgefäß wird nur gärvoll (mindestens 10% Steigraum belassen) befüllt, mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei gleichbleibender Zimmertemperatur vergoren. Gegen Ende der Gärung schütteln Sie alles täglich einmal.

Nach vollständigem Gärende stellen Sie das Ganze kühl, ziehen es bald von der Hefe ab und schwefeln es mit dem Kaliumpyrosulfit.

Sollte nach 2-4 Monaten keine Selbstklärung eintreten, können Sie mit dem Schäumungsmittel Kieselsol - je nach Stärke der Trübung setzen Sie auf 10 Liter Wein 10-40 Milliliter zu - und rühren es dann gleichmäßig ein, damit eine vollkommene Klärung erreicht werden kann.

Falls der Wein zu herb ist, können Sie mit Honig (20-50 Gramm/Liter) nachsüßen. Zum Schluss füllen Sie alles bitte in Flaschen ab.

Met in 5-6 Wochen

Menge: 10 Liter

- 1 Hefereinzuchtkultur
- 1 Liter Apfelsaft ohne Konservierungsstoffe
- 7 Liter Wasser
- 3 Kilogramm Honig
- 1 geriebener Apfel (Boskop)
- 6 Tabletten Hefenährsalz
- 20 Gramm Weißmehl
- 60 Milliliter Milchsäure

Geben Sie die Hefereinzuchtkultur in 1/4

Liter Apfelsaft (ohne Konservierung) geben und stehen lassen Sie es stehen. Damit wird die Hefe vermehrt und aktiviert. Danach kochen Sie 7 Liter Wasser auf und lassen es auf 50 Grad abkühlen. Nun erwärmen Sie den Honig ebenfalls auf 50 Grad und vermischen ihn mit dem Wasser. Wenn Sie eine Öchslewaage haben, sollten Sie den Met auf 120 Grad Öchsle einstellen, das ergibt etwa 12-14 Prozent Alkohol.

Dahinein geben Sie jetzt einen geriebenen Apfel, die zerriebenen Tabletten Hefenährsalz und 20 Gramm Mehl. Dann geben Sie noch die Milchsäure dazu. Sobald die Mischung auf 20 Grad abgekühlt ist, geben Sie den Hefeansatz zu und mischen alles gut. Jetzt geben Sie das Ganze in einen Glasballon und verschließen es mit einem Gärröhrchen.

Dieser Met wird schon sehr bald recht stark gären und ist nach etwa 5-6 Wochen wie ein Federweißer: Dann ist er nicht mehr ganz süß, mit etwas Alkohol und viel Kohlensäure. Leicht gekühlt ist dieser Met ein tolles Getränk. Sie können ihn auch einen kleinen Ansatz mit entsprechend weniger Inhalt machen, zum Beispiel in einer großen Weinflasche mit 2-5 Litern Inhalt.

Nach spätestens 8 Wochen ist dieser Met komplett durchgegoren, und sehr sauer, scheinbar auch etwas bitter. Der bittere Geschmack ist eigentlich nur eine Täuschung, denn das Fehlen von Zucker und der Alkohol verursachen diese Fehleinschätzung. Also: Trinken Sie ihn schnell, das fällt auch sicher nicht schwer. Für den Hobbywinzer ist es natürlich leider nicht möglich, die Gärung schonend zu unterbrechen. Methoden aus der Großpraxis sind hier leider nicht anwendbar, sie sind zu teuer oder schlecht zu handhaben.

Met nach Salcia L.

Menge: 5 Liter

- 1 Liter Honig
- 4 Liter Wasser (knapp)
- 10 Gramm Hopfen (getrocknet)
- 1 Zitrone (gescheibelt samt Schale)
- Brauner Zucker: einige Esslöffel zum Braunfärben

Kochen Sie alles zusammen auf. Dann geben Sie den Hopfen und die Zitronenscheiben in ein Mulltüchlein, das Sie leicht herausfischen können. Danach rühren Sie gut um und füllen das Ganze in einen oder mehrere Krüge bis zu 3/4 der Höhe. Wegen der Gärung müssen Sie es leicht überdecken. In Zimmertemperatur lassen Sie die Krüge mindestens 3 Wochen stehen, bis der Met nicht mehr gärt.

Spätestens nach einem Monat können Sie den Met in Flaschen füllen. Vorsichtshalber sollten Sie ihn nicht zu fest verkorken.

Unser Tipp:

Sie können den braunen Zucker (wir meinen damit karamellisieren) auch durch 2-3 Teelöffel Zuckerkulör ersetzen oder aber den Met ungefärbt und hell lassen.

Metrezept, Variante 1

Menge: 1 Portion

4 Kilogramm Honig
5 Liter Wasser
Nelken (zerstoßen)
Ingwerpulver
Anispulver
400 Gramm Reinzuchthefer

MATERIAL

1 Ballonflasche mit 10l Inhalt
1 Gärrohr mit Verschlusskorken
Ausgespülte Flaschen
Sterilisierte Korken
etwas Küchentrepp

Vermischen Sie den Honig mit dem Wasser in einem Topf gut und kochen Sie ihn zusammen unter öfterem Umrühren auf. Dabei müssen Sie die Zutaten mit Nelkenpulver, Ingwerpulver und Anis leicht würzen. Den entstehenden Schaum entfernen Sie mit einer Schaumkelle sauber und lassen die Flüssigkeit abkühlen. Dann entfernen Sie die Schaumreste nochmals mit Küchentrepp. Jetzt nehmen Sie einen kleinen Teil der Flüssigkeit ab, solange sie noch lauwarm ist. Dann lösen Sie die Hefe darin auf und rühren sie in das Honigwasser.

Die abgekühlte Flüssigkeit füllen Sie danach in einen Ballon, verschließen diesen mit dem Gärrohr und bewahren sie ruhig auf, damit der Gärvorgang vonstatten gehen kann.

Nach etwa 2-3 Tagen bilden sich Blasen im Gärrohr. Das ist das Zeichen dafür, dass der Gärvorgang stattfindet. Dieser dauert je nach Menge etwa 8 bis 12 Tage. Er ist übrigens vorüber, wenn sich keine Blasen mehr im Gärrohr bilden.

Dann wird der Met auf Flaschen gezogen und außerdem mit einem sauberen Korken verschlossen. Den Met stellen Sie zum Schluss kühl und lagern ihn im Keller wie Wein.

Unser Tipp:

Je älter der Met wird, desto besser ist er natürlich.

Metrezept, Variante 2

Menge: 20 Liter

6 Kilogramm Honig
Reinzuchthefer Tokaj oder Portwein
Wasser

MATERIAL

1 Gärballon
1 Gärverschluss

Das oben genannte Rezept bezieht sich auf 20 Liter. Selbstverständlich können Sie auch andere Mengen produzieren. Dann nehmen Sie halt proportional mehr Honig. Bei der Hefe ist den Herstellerangaben Folge zu leisten. Meistens reicht eine für etwa 50 Liter. Von Ansätzen unter 10 Liter ist übrigens abzuraten. Da bei Gärprozessen absolute Sterilität herrschen muss, ist der Gärballon peinlichst zu reinigen. Schimmelpilze oder Fäulnisbakterien haben aus einleuchtenden Gründen nichts in einem Gäransatz zu suchen.

Sie müssen bitte den Honig und das Wasser abkochen, damit auch hier sichergestellt ist, dass sich keine Keime in den Ansatz einschleichen. Am besten nutzen Sie einen Schnellkochtopf oder ähnlich großen Topf. Wir haben dann auch immer etwa 3 Liter Wasser mit 1,5 Kilogramm Honig aufgekocht. Das Ganze ist ein bisschen heikel, da Sie den Augenblick des Kochens genau abpassen müssen, ein paar Sekunden nach dem Erreichen des Siedepunkts, macht sich das Honigwasser selbstständig und will den Topf verlassen, was in einer Riesensauerei endet.

Also: Kochen ja, überkochen nein (schnell von der Kochstelle nehmen). Das heiße Honigwasser füllen Sie anschließend vorsichtig in die Flasche (am Anfang nicht so schnell, sonst kann die Flasche platzen). Nachdem der ganze Honig in der Flasche ist, füllen Sie ihn mit abgekochtem Wasser auf, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Zu der Oberkante der Flasche sollten 10 Zentimeter Platz sein, da die folgenden Reaktionen zum Teil sehr heftig sein können, sonst schäumt es über. Dann setzen Sie den Gärverschluss drauf und lassen alles abkühlen.

Nachdem die Flasche mit Inhalt auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, können Sie die Hefe dazu geben. Nach etwa 3-4 Tagen sollten sich die ersten feinen Bläschen bilden. Wenn der Ansatz nicht anspringt, können Sie vielleicht mit einer anderen Hefe etwas nachhelfen.

Danach lassen Sie den Ballon bei Zimmertemperatur etwa 2 besser 3 Monate stehen. Schütteln Sie den Ballon bitte 2 bis 3 mal die Woche, dann läuft der Rest von alleine. Nachdem die Bläschenbildung im Gärverschluss fast ganz nachgelassen hat, können Sie den Met abfüllen. Das geht natürlich am besten mit einem Schlauch.

Der Geschmack:
schwer zu definieren. Man schmeckt den Honig wohl etwas heraus, aber das Getränk hat seinen gewissen Eigengeschmack den man nicht vergleichen kann.

Zusätze:
Es gibt noch die Möglichkeit einige Zusätze hinzuzufügen. Zum Beispiel Zitronensaft, schwarzen Tee um das Milieu anzusäuern. Das mag die Hefe ganz gerne, ist aber natürlich nicht notwendig. Auch Mehl soll man gut hinzufügen können um der Hefe Schwebstoffe zum Anlagern zu liefern.

Metrezept, Variante 3

Menge: 9 Liter

1 Liter naturtrüber Apfelsaft
(ohne Konservierungsstoffe)
-- ODER
3 Äpfel; fein gerieben (Boskop)
Hefekultur (Portwein oder Sherry)
6 1/2 Liter Wasser
2 1/2 Kilogramm Honig
5 Tabletten Hefenähersalz
40 Gramm Milchsäure 80 o/o
1 Esslöffel Mehl

Vermischen Sie den naturtrüben Apfelsaft (ohne Konservierungsstoffe) oder fein geriebene Äpfel und etwas Wasser mit einer Hefekultur (Portwein oder Sherry). Dann verschließen Sie das Ganze mit einem Taschentuch und lassen es etwa 3 Tage stehen. Danach ist die Hefe ausreichend aktiviert und vermehrt.

Nun kochen Sie Wasser auf und erwärmen den Honig auf maximal 50 Grad (damit er richtig flüssig wird), keinesfalls wärmer. Danach mischen Sie den Honig bitte unter das mittlerweile auf 50 Grad abgekühlte Wasser. Das Ganze lassen Sie auf Handwärme (maximal 30 Grad) abkühlen. Anschließend kommen nacheinander die Tabletten Hefenähersalz ("Dünger" für die Hefe, da Honig kaum Nährstoffe außer Zucker enthält) dazu.

Dann geben Sie die Milchsäure (Säure ist notwendig für einen ausgewogenen Geschmack, und Milchsäure ist ansonsten sehr stabil und wird durch Gärung nicht abgebaut) das Mehl (verbessert Gärfähigkeit, Reste setzen sich später mit Hefe ab) und die angesetzte Hefe dazu.

Nun füllen Sie alles in einen Glasballon, verschließen ihn mit einem Gärröhrchen und lassen es bei mindestens 20 Grad, besser 25 Grad gären. Bei der angegebenen Menge Honig ist der Met meistens nach 4-8 Wochen (unbedingt testen) geschmacklich hervorragend, hat etwas Kohlensäure (durch die Gärung) und ist sehr trübe (durch die Hefe). Sie können ihn aber auch fertig gären lassen.

Danach ziehen Sie ihn auf jeden Fall, sobald die Gärung aufgehört hat (keine oder kaum Kohlendioxidentwicklung), von der schon abgesetzten Hefe ab. Jetzt muss geschwefelt werden, sonst kann der Geschmack des Met leiden.

Dann lagern Sie das Getränk an einen kühlen Ort (5-10 Grad), und ziehen es nach 2 beziehungsweise 4 Monaten nochmals von der Hefe ab. Der Met sollte jetzt schön klar sein.

Gewerblich hergestellter Met muss übrigens immer Wasser/Honig im Verhältnis 2:1 enthalten, also 3 Kilogramm Honig auf 6 Liter Wasser. Dann gärt der Met aber nur noch sehr schlecht (125-140 Grad Oechsle) und kann eventuell auch nicht fertig durchgären. Er bleibt dann übrigens auch extrem süß und ist nicht genießbar. Danach muss eventuell mit einer 2. Hefekultur nachgeimpft werden, und eventuell mehr Hefenähersalz in die Lösung. Aber Achtung: Der Hefenähersalz schmeckt salzig, wenn es nicht vollständig von der Hefe abgebaut wird. Man rechnet hier 1 Tablette auf 500 Gramm Zuckerzusatz (oder 600 Gramm Honig).

Fortsetzung Metrezept, Variante 3

Unsere Tipps:

Der frische, 4-6 Wochen alte Met schmeckt leicht gekühlt sehr gut. Er ist auch noch relativ gut verträglich, weil er nicht zuviel Alkohol hat (4-8 %, je nach Gärung) und ist auch sehr süffig.

Leider hält sich der Met nicht lange in diesem Stadium, weil die Gärung nicht zu unterbrechen ist. Aber Sie können ja auch mal weniger als 10 Liter für eine kleine Party ansetzen.

Mexicana

Menge: 1 Drink

1/2 Zitrone
4 Zentiliter Tequila
1 Esslöffel Ananassaft
1 Teelöffel Grenadinesirup
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche
etwas Eis zum Garnieren und Servieren

Pressen Sie die halbe Zitrone aus, geben Sie den Saft in einen Shaker und fügen Sie 4 Eiswürfel dazu. Dann ergänzen Sie das Ganze mit Tequila, Ananassaft und Grenadine. Jetzt schütteln Sie alles etwa 30 Sekunden, gießen es durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrink-Glas und garniere den Drink mit einer Zitronenscheibe sowie einer Kirsche.

Mexican Bull

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila (weißer)
2 Zentiliter Sirup (Erdbeersirup)
4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Limettensaft (am besten von frischen Limetten)
6 Zentiliter Orangensaft
1 Schuss Grenadine

Füllen Sie bis auf die Grenadine alle Zutaten in einen Shaker und geben Sie dann 2 Eiswürfel dazu. Danach shaken Sie alles, geben noch einen Schuss Grenadine darüber und servieren den Drink in einem Glas.

Mexican Cactus

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Tequila, weiß
2 Zentiliter Likör (Kalúha),
mexikanischer Kaffeelikör
2 Zentiliter Baileys Irish Cream
2 Zentiliter Batida De Coco
70 Milliliter Vollmilch
1 Prise Kakaopulver
1 Prise Chilipulver

Die Zutaten sind ausgelegt für eine Person, 150 Milliliter.

Vermischen Sie den Tequila, den Baileys und den Batida De Coco, das Kakaopulver und das Chilipulver und geben Sie alles in ein größeres Cocktailglas (etwa 250 Milliliter). Dann fügen Sie bitte langsam und vorsichtig den Kalúha mit Gefühl dazu, so dass dieser sich unten am Glasboden absetzt und eine schöne eigene Schicht bildet.

Nun geben Sie noch die Vollmilch (Fettgehalt mindestens 2,8 %) direkt oder besser als geschlagenen Milchschaum dazu und stellen den Drink kalt, beziehungsweise geben Eiswürfel dazu.

Mexican Colada

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Tequila
3 Zentiliter Kahlúa
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Kokossirup
8 Zentiliter Ananassaft (Direktsaft)
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten mit 4 Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie. Danach seihen Sie den Drink bitte durch ein Sieb in das Hurricane-Glas.

Nun geben Sie 2 Esslöffel Crushed Ice in das Glas und dekorieren den Glasrand mit einer halben Ananasscheibe sowie einer Stielkirsche.

Mexican Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1/2 Tequila
1/2 Ananassaft
1 Prise Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie das Ganze gut und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Mexican Coffee Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Teelöffel frisch gemahlener Kaffee
Jacobs Barista Edition Filter
180 Milliliter kochendes Wasser
1 Teelöffel Zucker
30 Milliliter Kaffeelikör zum Beispiel Kahlúa
20 Milliliter Tequila
50 Milliliter Sahne geschlagen (süß)
etwas Zimt gemahlen zum garnieren (optional)

Bereiten Sie den Kaffee mit der French Press zu oder geben Sie Pulver in einen Kaffeefilter und übergießen Sie es mit heißem Wasser. Dann tauchen Sie den Rand des Glases in den Kaffee, tauchen ihn danach in den Zucker und karamellisieren den Zucker mit einem Gasbrenner. Anschließend gießen Sie den Kaffeelikör und den Tequila in ein Longdrinkglas und geben dann den heißen Kaffee dazu. Garniert wird der Cocktail mit der Sahne und bestäubt mit Zimtpulver.

Mexican Coffee Hot

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila golden
1 Zentiliter Kahlúa
1 Teelöffel Zucker (braun)
1 Tasse Kaffee (heiß, stark)
Sahne (leicht angeschlagene, süß)

Erhitzen Sie die Spirituosen in einem feuerfesten Glas (nicht kochen) und lösen Sie dann den Zucker darin auf. Danach füllen Sie alles mit Kaffee auf und verrühren den Drink gut. Zum Schluss floaten Sie das Getränk mit der Sahne und servieren es.

Mexican Devil

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
30 Milliliter Tequila
15 Milliliter Cassis
15 Milliliter Zitronensaft
Ginger Ale, trocken

Außerdem:
1 Spieß
ein paar Himbeeren
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eis, geben Sie den Tequila, den Cassis sowie den Limonensaft hinzu und verrühren Sie die Zutaten vorsichtig. Dann gießen Sie das Ginger Ale hinein. Für die Dekoration empfehlen wir ein paar verlesene Himbeeren aufzuspießen.

Mexican Grape

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
50 Milliliter Tequila (weiß)
1 Korianderzweig

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in ein Limonadenglas und verrühren Sie sie kurz. Dann garnieren Sie den Drink mit einem Korianderzweig und servieren ihn.

Miami Blue

Menge: 1 Drink

Longdrinkglas mit 3/4 Eis füllen
4 Zentiliter Wüschelburger Blue Curaçao
4 Zentiliter Tropica Light
2 Zentiliter Zitronensaft
Tonic

Geben Sie alle Zutaten in ein Glas und füllen Sie sie mit Tonic auf. Dann dekorieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche und servieren ihn.

Middleage Bowle

Menge: etwa 4-5 Flaschen

1 Esslöffel Mariacron
1 Flasche Whisky (Bourbon)
1 Kilogramm Zucker
1 Kilogramm Früchte nach Wahl
1-2 Flaschen süßen Sekt

Nachdem Sie die Früchte mit dem Zucker in einen Rumtopf gegeben haben, fügen Sie vorsichtig den Whisky und Mariacron hinzu. Danach stellen Sie den verschlossenen Rumtopf etwa sechs Wochen an einen nicht zu warmen Ort.

Am Tag des Servierens lagern Sie das Getränk im Kühlschrank. Kurz vor Beginn der Festivitäten fügen Sie den Sekt hinzu. Dem Erfinder dieser Bowle ist leider nicht bekannt.

Milch mit Pflaumengeschmack

Menge: 1 Drink

1 Liter Milch, 10 Liter Sliwowitz (Obstbrand)

Mischen Sie die Zutaten in einem Behälter und füllen Sie sie in Gläser ab.

Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk

Menge: 1 Drink

3 Tassen Milchpulver,
2 Tassen Schokoladenchips (*)
1 1/2 Tassen Mini-Marshmallows

Mahlen Sie das Milchpulver und die Schokoladenchips portionsweise miteinander sehr fein. Anschließend mischen Sie die beiden Zutaten mit den Mini-Marshmallows und bewahren alles in einem geschlossenen Behälter auf (es soll bis 6 Monaten haltbar sein).

Zum Trinken:

Pro Person nehmen Sie 1/3 Tasse dieser Mischung, übergießen sie mit 3/4 Tasse heißem Wasser und mischen das Ganze gut.

(*) Im Original: Baking chips.

Sie können aber auch eine andere Schokoladensorte oder Chipssorte nehmen.

Varianten:

* Mischen Sie eine halbe Tasse Instantkaffee mit dem Milchpulver.

* Mischen Sie ein oder zwei Teelöffel Gewürze - wie zum Beispiel Zimt oder Kardamom - mit dem Milchpulver, vielleicht auch noch etwas Muskatnuss.

* Mischen Sie die Mini-Marshmallows mit einem Esslöffel abgeriebener Orangenschale.

* Nehmen Sie Pfefferminz-Schokoladenchips.

Million Dollar Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Esslöffel Ananassaft
1 Teelöffel Grenadine
1 Eiweiß (Größe M)
1/3 Sweet Martini
2/3 Gin

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie sie gut und gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein mittelgroßes Glas.

Millionaire

Menge: 1 Drink

40 Milliliter Roggen-Whisky
10 Milliliter Triple Sec
1 Spritzer Grenadine
10 Milliliter Eiweiß (Größe M)
einige Eiswürfel

Füllen sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln. Dann geben Sie alle Zutaten dazu, shaken den Drink und seihen ihn durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

Millionaire's Mule

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin
2 Stück Ingwer
2,5 Zentiliter Zuckersirup
2 Scheiben Limette
Champagner zum Auffüllen
einige Eiswürfel

Muddeln Sie den Ingwer und den Zuckersirup direkt im Glas. Dann drücken Sie beide Limettenscheiben direkt über dem Cocktailglas aus und geben sie danach mit in das Glas. Anschließend füllen Sie das Glas mit Eis auf und geben den Gin dazu. Aufgefüllt wird der Drink mit Champagner, danach rühren Sie bitte einmal mit einem Teelöffel um und servieren den Drink anschließend.

Millionairs Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Limette (den Saft davon)
1 Prise Grenadine
1/3 Schlehen Gin
1/3 Apricot Brandy
1/3 Rum

Geben Sie alles in einen Shaker, schütteln Sie es gut und gießen Sie den Cocktail dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Mimosa

Menge: 1 Drink

1 Spritzer Triple Sec Likör
7 Zentiliter Champagner (Sorte nach Wahl)
7 Zentiliter Orangensaft
1/4 Stück Orangenscheibe für die Deko

Gießen Sie den Champagner sowie den Orangensaft in ein kühles Sektglas ein und runden Sie das Getränk mit einem Spritzer Triple Sec Likör ab.

Danach vierteln Sie eine Orangenscheibe und stecken ein Stück als Dekoration an den Glasrand.

Unsere Tipps:

Alle Zutaten müssen übrigens gut gekühlt sein! Anstelle von Orangensaft können Sie jeden beliebigen Fruchtsaft verwenden.

Mint Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

etwas Minze (Minzblätter)
1/2 Saft der Limette
1 Teelöffel Puderzucker
1 Zentiliter Cointreau
5 Zentiliter Rum weiß
etwas Crushed Ice

Bereiten Sie die Zutaten in einem Elektromixer auf Crushed Ice zu und seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale. Danach können Sie das Getränk servieren.

Minzwhisky

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Scotch Whisky
einige frische Minzblätter
(etwa 2-3 Pflanzenspitzen)
4 Zentiliter Zitronensaft
3 Zentiliter Läuterzucker
(oder 2 Teelöffel Streuzucker)
Soda
ein paar Eiswürfel

Dieser Drink ist eine erfrischende Variante des klassischen Whisky-Sour, als Aperitif geradezu perfekt!

Füllen Sie einen Shaker gut mit Eiswürfeln und geben Sie den Whisky, die Minze, den Läuterzucker sowie den Zitronensaft dazu. Dann schütteln Sie die Zutaten gut und gießen sie anschließend durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Garniert wird der Drink mit Minzblättern und aufgefüllt ganz nach eigenem Belieben mit Soda.

Miss Banana Flip

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Sahne (süß)
3 Zentiliter Crème de Bananes
1 Eigelb (Größe M)

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie die Mischung bitte durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren den Drink.

Mississippi Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Southern Comfort
1 Zentiliter Bourbon Whisky
1 Zentiliter Wermut, trocken
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln direkt in ein Old-Fashioned-Glas und verrühren Sie das Ganze gut.

Mocca Eier Punsch

Menge: 1 Punsch

4 Esslöffel klarer Kokosnusslikör
3 Esslöffel Kokosraspeln
1 Vanilleschote
3 Eigelb (Größe M)
50 Gramm Zucker
3 Tassen starker Kaffee

Geben Sie den Kokosnusslikör und die Kokosraspeln auf je eine Untertasse. Dann tauchen Sie die Glasränder zuerst in den Likör und danach in die Kokosraspeln. Danach halbieren Sie die Vanilleschote längs, schaben mit einem Messerrücken das Mark aus und rühren es mit Eigelb und Zucker in einem Topf schaumig. Nun fügen Sie den Kaffee und den restlichen Likör zu und schlagen bei geringer Hitzezufuhr weiter, bis Schaum aufsteigt. Zum Schluss füllen Sie den Punsch in Gläser und servieren ihn sofort.

Möhren-Grapefruit-Drink

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Möhrensaft
50 Milliliter Grapefruitsaft
1 Teelöffel Honig
1 Spritzer Zitronensaft
2 Zentiliter Gin
Mineralwasser

Gießen Sie den Möhrensaft, den Grapefruitsaft, den Honig, den Zitronensaft und den Gin in ein Longdrinkglas und verrühren Sie alles gut. Aufgefüllt wird der Drink mit Mineralwasser. Nach eigenem Belieben können Sie das Getränk mit einer Zitronenscheibe und Möhrengrün dekorieren.

Mojito

Menge: 1 Drink

2 Eiswürfel
Saft einer Zitrone
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter weißer Rum
Sodawasser

Geben Sie die Eiswürfel in ein Glas geben und gießen Sie dann den Zitronensaft, den Sirup und den weißen Rum dazu. Aufgefüllt wird das Getränk mit Sodawasser.

Mojito (Rum Julep 1)

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum, golden
1 Limette
10 Blatt Minze
2 Teelöffel Rohrzucker
1 Zentiliter Lime Juice
etwas Soda (zum Auffüllen)

Spülen Sie die Limette heiß ab, schneiden Sie die Enden ab und achteln Sie die Limetten. Dann geben Sie sie in ein Longdrinkglas und fügen die Minzblätter dazu.

Anschließend geben Sie bitte den braunen Zucker bei und zerreiben mit einem Stößel erst einmal die Minze. Danach zerstoßen Sie die Limetten 2-3 mal leicht.

Jetzt füllen Sie den goldenen Rum und den Lime Juice ein, füllen das Getränk mit Crushed Ice und verrühren es mit einem Teelöffel gut. Zum Schluss füllen Sie den Drink bitte mit Soda auf (Toppen).

Mojito Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Barlöffel brauner Rohrzucker
1-2 Minzzweige
1 Limette
4 Zentiliter Rum weiß
1 Zentiliter Rum braun
Sodawasser

Zerstampfen Sie den braunen Zucker und die Minze in einem Becherglas / Longdrinkglas mit einem Mörser. Dann geben Sie die in Würfel geschnittene Limette dazu und zerstampfen alle nochmals leicht. Den Rest des Glases füllen Sie nun mit zerstoßenem Eis sowie weißem Rum auf und geben den braunen Rum dazu. Bei Bedarf können Sie den Cocktail mit Sodawasser verdünnen/auffüllen.

Mojito Cocktail mit Wodka

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Wodka (zum Beispiel Absolut)
20 Milliliter Zuckersirup
6 Minzblätter
1 Limette
etwas Sodawasser

Geben Sie in einen Longdrinkglas die Minze, die Limettenwürfel und den Zuckersirup. Dann fügen Sie das zerstoße Crushed Ice hinzu, geben den Wodka dazu und füllen das Ganze mit Sodawasser auf. Zum Schluss garnieren Sie den Cocktail bitte mit Minzblättern.

Mokka-Eier-Punsch

Menge: 4 Gläser

4 Esslöffel Kokosnussslikör
3 Esslöffel Kokosraspeln
1 Vanilleschote
3 Eigelb (Größe M)
50 Gramm Zucker
3 Tassen starker, heißer Mokka

Tauchen Sie die Ränder der Gläser in Kokosnussslikör und dann in Kokosraspeln. Danach halbieren Sie die Vanilleschote längs, schaben das Mark mit dem Messerrücken heraus und schlagen es mit dem Eigelb und dem Zucker in einem Topf. Danach fügen Sie den Mokka und den restlicher Likör hinzu und schlagen bei geringer Hitzezufuhr weiter, bis Schaum aufsteigt. Zum Schluss füllen Sie das Getränk in Gläser und servieren es sofort.

Unser Tipp:

Servieren Sie nicht mehr als 2-3 Tassen oder Gläser pro Person.

Monkey Gland

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3 Prise Pernod
1 1/2 Zentiliter Orangensaft
3 Prise Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und servieren ihn.

Monte Carlo Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Bourbon Whisky
2 Zentiliter Bénédictine
1 Schuss Angostura Bitter
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
Karambole

Verrühren Sie die Zutaten im Rührglas mit einigen Eiswürfeln. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und servieren den Cocktail.

Monte Carlo Imperial

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Crème de Menthe, weiß
10 Milliliter Zitronensaft
30 Milliliter Gin
etwas Champagner (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie den Crème de Menthe, den Zitronensaft sowie den Gin dazu. Dann schütteln Sie alles und seihen den Drink anschließend durch ein Sieb in ein Sektglas ab. Zum Schluss füllen Sie das Getränk bitte mit Champagner auf.

Moonlight

Menge: 1 Glas

10 Zentiliter Grapefruitsaft,
5 Zentiliter Passionsfruchtlikör,
5 Zentiliter Cointreau,
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit einigen Eiswürfeln. Dann gießen Sie alle Zutaten darüber und verrühren sie kurz.

Moosbeerenkwass

Menge: 1 Drink

4 Liter Wasser
1 Kilogramm Moosbeeren
400 Gramm Zucker
10 Gramm Hefe
20 Gramm Rosinen

Verlesen Sie die Moosbeeren, spülen Sie sie in einem Sieb kalt ab, lassen Sie die Beeren abtropfen und passieren Sie sie dann durch ein feines Sieb. Dann begießen Sie die Masse mit siedendem Wasser, vermischen sie mit dem Zucker und der in lauen abgekochtem Wasser aufgelösten Hefe. Danach lassen Sie das Ganze für etwa 8 bis 10 Stunden abgedeckt ruhen. Anschließend füllen Sie es in ausgebrühte Flaschen, geben die gespülten Rosinen dazu und verschließen die Flaschen mit ausgekochten Korken. Zum Schluss bewahren Sie die Flaschen an einem dunklen und kühlen Platz liegend aufbewahren und lassen sie etwa 3 Tage stehen.

Morgenerwachen

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Irish Whiskey
2 Zentiliter Blue Curaçao
6 Zentiliter Pfirsichsaft
etwas Zitronensaft
etwas Angostura Bitter
Eiswürfel
1 Orangenscheibe
1 Cocktailkirsche

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) In ein Old-Fashioned-Glas auf einige Eiswürfel. Die Orangenscheibe stecken Sie zum Schluss mit der Cocktailkirsche an den Glasrand.

Morning Call

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cognac
4 Zentiliter Angostura Bitter
5 Zentiliter Curaçao
1 Teelöffel Läuterzucker

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker und fügen Sie den Cognac, dem Angostura Bitter, den Curaçao und den Läuterzucker hinzu. Dann schütteln Sie das Ganze kräftig. Den fertigen Cocktail gießen Sie nun durch ein Sieb (abseihen) in eine gut gekühlte Cocktailschale und servieren ihn.

Morning Glory Fizz

Menge: 1 Drink

2-3 Zentiliter Zitronensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
1 Eiweiß (Größe M)
1 Teelöffel Puderzucker
1 Spritzer Pernod
5 Zentiliter Scotch Whisky
etwas Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf einigen Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel ab und füllen den Drink mit Soda auf.

Moscow Mule Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5-6 Zentiliter Wodka (zum Beispiel Ciroc)
12 Zentiliter Ginger Beer
2 Zentiliter Limettensaft
1 Schuss Cocktail Bitters zum Beispiel Angostura
etwas Früchte zum Garnieren
einige Eiswürfel

Geben Sie zuerst das Eis in ein Glas, dann fügen Sie den Wodka mit dem Limettensaft hinzu und füllen alles mit dem Ginger Beer auf. Nun rühren Sie vorsichtig um, fügen einen Spritzer (Spritzer) Angostura hinzu und garnieren den Cocktail mit einer Limettenscheibe sowie einer Himbeere.

Traditionell wird der Moscow Mule in einem Kupferbecher serviert.

Mother-in-law Cocktail

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Bourbon
2 Teelöffel Maraschino
2 Teelöffel Zuckersirup
2 Teelöffel Dry Curaçao
3 Spritzer Peychaud's Bitters
2 Spritzer Angostura Bitter
2 Teelöffel Amer Picon
einige Eiswürfel

Rühren Sie alle Zutaten in einem vorgekühlten Rührglas auf Eiswürfeln etwa 15-20 Sekunden lang gut kalt. Anschließend seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in das vorgekühlte Glas ab und spritzen das Getränk zum Schluss mit einer Orangenzeste ab.

Mother's Milk

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Butterscotch Schnaps
30 Milliliter Vollmilch
30 Milliliter Goldschlager Zimtschnaps
einige Eiswürfel

Schütteln Sie die Zutaten über das Eis und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in zwei Schnapsgläser.

Muddy River

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Zitronensaft
Ginger Ale (zum Aufgießen)

Geben Sie die ersten beiden Zutaten in ein Longdrinkglas und gießen Sie sie mit Ginger Ale auf.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Mulata

Menge: 1 Drink

1/2 Saft der Limette
1 Zentiliter Crème de Cacao (braun)
1 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Rum, weiß
etwas Crushed Ice

Bereiten Sie die Zutaten in einem Elektromixer auf Crushed Ice zu und seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab. Danach können Sie den Drink servieren.

Mulled Wine

Menge: 10 Drinks

(Macht etwa 2 Gläser pro Person)

4 3/4 Deziliter Wasser
1 Stück Zimt, etwa 75 Millimeter
1 Teelöffel Muskatnuss, gerieben
85 Gramm Brauner Zucker
2 Orangen, unbehandelt
2 1/4 Liter Rotwein
1 1/8 Deziliter Drambuie

Geben Sie das Wasser, den Zimt, den Muskatnuss und den Zucker in einem Topf. Dann schälen Sie die Orangen sehr dünn (Sie dürfen nichts von der weißen Haut mitschälen), geben die Schalenstreifen im Topf, pressen die Orangen aus und fügen den Saft auch in den Topf. Nun erhitzen Sie die Zutaten bei geringer bis mittlerer Hitzezufuhr langsam bis zum Kochpunkt. Danach stellen Sie den Topf beiseite und lassen ihn mindestens 20 Minuten ziehen.

Zum Schluss geben Sie den Rotwein und die Drambuie hinzu und heizen die Drinks nochmal sehr langsam auf (es darf nicht kochen!).

Anschließend müssen Sie die Drinks bitte nur noch warmhalten und servieren.

Muntermacher

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter Avocado-Bitter (Cynar)
1 Spritzer Tabasco
Saft einer halben Zitrone oder Limette
1/8 Liter Mineralwasser
Scheibe einer unbehandelten Zitrone

Füllen Sie den Avocado-Bitter (Cynar) mit einem Spritzer Tabasco, dem Saft einer halben Limette oder Zitrone und dem Mineralwasser in ein Glas und verrühren Sie die Zutaten. Geben Sie sie bitte nicht in einen Mixer, sonst verflüchtigt sich beim Wirbeln die Kohlensäure.

Danach füllen Sie alles in ein hohes Sektglas und garnieren das Glas mit der Schale oder einer Scheibe einer unbehandelten Zitrone.

Unser Tipp:

Der Muntermacher ist das richtige Getränk zum Fitwerden nach einer durchgefeierten Nacht.

Napoleon

Menge: 1 Drink

15 Milliliter Dubonnet
2 Spritzer Fernet Branca
2 Spritzer Orange Curaçao
45 Milliliter Gin
1 Spirale Lemon Zest
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie das Ganze in einem Cocktailglas um und gießen den Drink danach durch ein Sieb (abseihen). Zum Schluss garnieren Sie das Getränk mit einer Lemon Zest.

Napoleon Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Cognac
2 Zentiliter dunkler Crème de Cacao
1 Teelöffel Crème de Banane
1 Esslöffel Sahne (süß)
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die ersten 3 Zutaten und die Eiswürfel in ein Rührglas und verrühren Sie alles. Dann geben Sie den Cocktail in ein Martiniglas und geben eine Schicht Sahne darüber.

Narrencocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Eiswürfel
3 Zentiliter Red Curaçao
3 Zentiliter weißer Rum
6 Zentiliter Kokosnusslikör
6 Zentiliter Ananassaft
8 zerstoßene Eiswürfel

Geben Sie den Alkohol und den Ananassaft in einen Shaker und mixen Sie alles. Dann verteilen Sie das Eis in Cocktailgläser, gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) und füllen ihn in die Gläser.

Nat King Cole

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rye Whisky
2 Zentiliter Wermut, rot
2 Spitzer Orange Bitter
etwas Soda
einge Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in ein Tumbler-Glas, geben Sie die Zutaten dazu und füllen Sie den Drink zum Schluss bitte mit Soda auf.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Ne Art Baileys

Menge: 1 Drink

700 Milliliter Branntwein, Mariacron oder ähnlich
250 Gramm Sahne (süß)
4 Eigelb (Größe M)
75 Gramm Zucker

Schlagen Sie die Sahne steif und rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig. Dann ziehen Sie die Sahne unter den Eischaum und rühren den Weinbrand ein. Anschließend füllen Sie den Drink in eine saubere Flasche, er hält sich im Kühlschrank etwa 14 Tage.

Negroni

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin (ich nehme den Berliner »Adler«)
2 Zentiliter Campari
2 Zentiliter Roter Wermut (wir nehmen »Carpano Antica Formula«)
einige Eiswürfel

Kühlen Sie ein großes Gefäß, am besten ein Rührglas, im Kühlschrank oder mit Eis vor. Dann geben Sie zuerst den Gin, dann den Campari, zuletzt den Wermut dazu – die Reihenfolge ist sehr wichtig! Danach rühren Sie alles gut um und geben die Mischung unbedingt in ein neues Glas mit frischem Eis.

Wir servieren den Negroni in einem Kristall-Tumbler, der mit selbst geschnitztem Eis in Form des Glases gefüllt ist. Der Drink bekommt so noch einmal eine besondere Note.

Unser Tipp:

Wenn Sie mögen, garnieren Sie den Drink noch mit einer Orangenzeste oder einer Orangenscheibe.

New Jersey Squirrel

Menge: 1 Cocktail

1 Teil Applejack
1/2 Teil Mandellikör
1/2 Teil Zitronensaft
1 Spirale Lemon Zest
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie alles und gießen es durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Zum Schluss garnieren Sie den Cocktail mit einer Lemon Zest.

New Orleans

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Dry Gin
1 Teelöffel Eiweiß (Größe M)
2 Teelöffel Zuckersirup
3 Teelöffel Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker und fügen Sie dann den Gin, das Eiweiß, den Zuckersirup sowie die Sahne hinzu und schütteln Sie die Zutaten gut. Anschließend gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

New Orleans Fizz (Ramos Fizz)

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Zitronensaft
1 Eiweiß (Größe M)
1 Teelöffel Puderzucker
1-2 Zuckersirup
1 Spritzer Fleurs d'orange
1 Zentiliter Sahne (süß)
5 Zentiliter Gin
etwas Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Gießen Sie die Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfel und schütteln Sie das Ganze. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas ab und füllen den Drink mit Soda auf.

New York Fizz

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Irish Whiskey
3 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Lebkuchensirup
150 Milliliter Ginger Ale
1 Zentiliter Rotwein

Lebkuchen (zum Garnieren)
1 Zitrone (zum Garnieren)
einige Eiswürfel zum Shaken
einige Eiswürfel zum Servieren

Zerbröseln Sie den Lebkuchen fein auf einen Teller und vierteln Sie die Zitrone. Dann befeuchten Sie eine Hälfte des Glasrands mit etwas Zitronensaft, rollen den befeuchteten Glasrand über die Lebkuchenbrösel und stellen das Glas beiseite. Danach geben Sie den Irish Whiskey, den Zitronensaft und den Lebkuchensirup in ein Cocktailshaker, füllen ihn mit Eiswürfeln auf und schütteln den Shaker kräftig.

Das vorbereitete Glas füllen Sie jetzt mit dn Eiswürfeln und seihen den Drink durch ein Sieb in das Glas ab. Aufgefüllt wird das Getränk danach mit Ginger Ale.

Anschließend gießen Sie bitte vorsichtig den Rotwein über den Rücken eines Esslöffels, damit er auf der Oberfläche des Drinks schwimmt.

Ohin

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
1 Spritzer Angostura
1 Zentiliter Wermut, rot
1 Zentiliter Triple Sec
10 Zentiliter Sekt
2 Zentiliter Whisky (Canadian)

Vermischen Sie alle Zutaten bis auf den Sekt gut in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln. Das Ganze seihen Sie danach durch ein Sieb in ein Martiniglas ab und füllen es je nach Geschmack mit eiskaltem Sekt auf.

Okinawa

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Green Tea Vodka
4 Zentiliter Sake
1/8 Limette
Gurkenscheibe
7up (Sprite)
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten (auser der 7 up) in einem Tumbler auf einigen Eiswürfeln und füllen Sie den Drink mit 7up auf.

Old Cuban

Menge: 1 Cocktail

4,5 Zentiliter BACARDI 8 Años Rum
2,5 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Limettensaft
6 Blätter Minze
2 Spritzer Angostura Bitter
6 Zentiliter Champagner
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in das Gästeglas und kühlen Sie es vor.

Dann geben Sie die Minze, den Limettensaft und den Zuckersirup in einen Shaker und drücken alles vorsichtig mit einem Muddler an.

Anschließend fügen Sie die weiteren Zutaten bis auf den Champagner dazu und schütteln das Ganze kräftig mit einigen Eiswürfeln.

Nun entfernen Sie die Eiswürfel aus dem vorgekühltem Gästeglas und seihen alle Zutaten aus dem Shaker durch ein Sieb in das Glas. Aufgefüllt wird der Cocktail zum Schluss mit Champagner und garniert mit der Minze.

Old Flame

Menge: 1 Cocktail

15 Milliliter Campari
45 Milliliter Orangensaft
30 Milliliter Gin
15 Milliliter Triple Sec
15 Milliliter süßer Wermut
1 Scheibe Orange
einige Eiswürfel

Füllen Sie zuerst einen Shaker mit Eiswürfeln. Dann fügen Sie alle Zutaten hinzu, schütteln den Cocktail kräftig und seihen ihn durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab. Garniert wird der Cocktail mit der Orangenscheibe.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Old Opera

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Campari
3 Zentiliter Zitronensaft
1 Eiweiß (Größe M)
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie den Gin, den Campari, den Zitronensaft, das Eiweiß und den Zuckersirup mit ein paar Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie ihn kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Longdrinkglas mit frischen Eiswürfeln ab und füllen ihn mit Soda auf. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit etwas Orangenzeste, danach können Sie den Drink servieren.

Opal

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Gin
1 Spritzer Pernod
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Orange Velvet

Menge: 1 Cocktail

2,5 Zentiliter Mandelsirup
8 Zentiliter Maracujasaft
8 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Garnitur:

Cocktailkirsche, Orangenscheibe

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eis, shaken Sie sie kräftig und gießen Sie den Cocktail dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf ein paar weitere Eiswürfel.

Paddy Cocktail

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
1 Spritzer Angostura Bitter
3 Zentiliter Wermut, weiß
3 Zentiliter Irish Whiskey

Vermischen Sie alle Zutaten gründlich mit einigen Eiswürfeln in einem Rührglas. Dann seihen Sie das Ganze durch ein Sieb in ein vorgekühltes Tumblerglas ab.

Palmer

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Bourbon Whisky
1 Spritzer Angostura Bitter
1/8 Zitrone
einige Eiswürfel

Gießen Sie die Zutaten in ein Tumbler Bourbon auf einige Eiswürfel. Dann geben Sie einen Spritzer Angostura Bitter dazu, spritzen den Drink mit Zitronenachtel ab und geben dieses dazu. Zum Schluss wird das Getränk noch einmal verrührt und Ihren Gästen dann serviert.

Paris Opera

Menge: 1 Drink

etwas Eiswürfel
2 Zentiliter Blue Curaçao
4 Zentiliter Grapefruitsaft
2 Zentiliter Rum (weiß)

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren ihn.

Parisienne

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Noilly Prat
2 Zentiliter Gin
1 Spritzer Crème de Cassis (oder Chambord)
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale auf einen Eiswürfel ab. Danach können Sie das Getränk servieren.

Park Avenue

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Gin (Old Tom)
10 Milliliter Ananassaft
10 Milliliter Wermut, süß
10 Milliliter Orange Curaçao
etwas Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

Park Lane

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Apricot Brandy
1 Zentiliter Grenadine

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker, seihen Sie dabei aber mit der Grenadine und dem Zitronensaft lieber ein wenig sparsamer. Dann schütteln Sie das Ganze kräftig und seihen die Mischung durch ein Sieb in ein möglichst vorgekühltes Tumblerglas ab.

Peach Daiquiri

Menge: 1 Drink

1 kleiner Pfirsich
2 Zentiliter Limettensaft
1 Spritzer Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Rum, weiß
etwas Crushed Ice
Limettenscheibe

Ritzen Sie den Pfirsich kreuzweise ein und überbrühen Sie ihn mit kochendem Wasser. Dann häuten Sie ihn und pürieren das Fruchtfleisch. Den Limettensaft, einen Spritzer Zitronensaft und den Zuckersirup geben Sie jetzt dazu, mixen das Ganze nochmals kräftig mit Rum und etwas Crushed Ice und seihen die Mischung durch ein Sieb in ein Glas ab. Dekoriert wird der Drink mit einer Limettenscheibe, danach können Sie ihn servieren.

Peach Royal

Menge: 1 Drink

10 Zentiliter Champagner (oder auch Sekt, Prosecco, Franciacorta etc., eiskalter)
4 Zentiliter Pfirsichlikör, gekühlter
5 Zentiliter Orangensaft, frisch gepresster

Vermischen Sie den gekühlten Pfirsichlikör mit dem Orangensaft in einem Sektkelch. Dann füllen Sie den Drink mit eiskaltem Champagner auf und servieren ihn.

Pedro Collins

Menge: 1 Cocktail

2-3 Zentiliter Zitronensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Rum
etwas Soda (zum Auffüllen)
1 Stielkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln und füllen Sie den Drink mit Soda auf. Danach geben Sie die Kirsche dazu und servieren den Drink.

Pedro Collins = mit Rum weiß
Ron Collins = mit Rum braun

Pegu Club

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Gin
25 Milliliter Orange Curaçao
25 Milliliter Limettensaft
1 Spritzer Würzbitter
1 Spritzer Orange Bitter
1 Scheibe Limette
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie den Cocktail und seihen ihn durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk mit der Limettenscheibe und servieren es.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Pepe

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
6 Zentiliter Grapefruitsaft
1 Zentiliter Lime Juice
1 Zentiliter Zitronensaft
3 Zentiliter Tequila (weiß)
etwas Triple Sec
2 Zentiliter Cachaça

Geben Sie alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas auf drei Eiswürfel ab.

Pepinos Cafe (heiß)

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Tequila
1-2 Zentiliter Kahlúa
1 Teelöffel Zucker (braun)
1 Tasse Kaffee (heiß, stark)
Sahne (leicht angeschlagene, süß)

Erhitzen Sie den Tequila und den Kahlúa in einem feuerfestem Glas, rühren Sie den Zucker unter und füllen Sie das Getränk mit Kaffee auf. Zum Schluss rühren Sie bitte nochmals um und heben die Sahne darüber.

Pepito Collins (Ruben Collins)

Menge: 1 Cocktail

2-3 Zentiliter Zitronensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Tequila
etwas Soda (zum Auffüllen)
1 Stielkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln und füllen Sie den Cocktail mit Soda auf. Dann geben Sie eine Kirsche dazu und servieren das Getränk.

Perfekt Martini

Menge: 1 Cocktail

1,5 Zentiliter Wermut, trocken
1,5 Zentiliter Wermut, rot
2,5 Zentiliter Gin
1 Spritzer Orang Bitter
1 Orangenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab, spritzen den Cocktail mit der Orangenschale ab und geben diese dazu.

Periodista

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Aprikosenbrand
30 Milliliter Leichter Rum
1 Spritzer Limettensaft
10 Milliliter Triple Sec
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie die Mischung und seihen sie durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Perroquet

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Pastis
3 Zentiliter Minzsirup
16 Zentiliter Mineralwasser (still)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in ein Longdrinkglas und gießen Sie den Drink mit eiskaltem Wasser auf.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Petersen-Clausens Aperol Fanta Spritz

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
16 Zentiliter Fanta
4 Zentiliter Aperol
1 Stück Minzzweig
1 Stück Ingwerscheibe

Geben Sie die Eiswürfel, eine Ingwerscheibe und den Aperol in ein Weinglas. Dann füllen Sie das Getränk mit Fanta auf und garnieren es mit einem Minzzweig.

Nebenbei:

Marcus Petersen-Clausen hat dieses Getränk umgeschrieben weil er einfach kein Bitter Lemon mag.

Petersen-Clausens Presbyterian

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Whisky (Bourbon)
6 Zentiliter Ginger Ale
6 Zentiliter Fanta

Füllen Sie den Whisky in ein mit einigen Eiswürfeln etwa zur Hälfte gefülltes Longdrinkglas. Je nach Geschmack können Sie das Glas zu gleichen Teilen mit Fanta und Ginger Ale auffüllen. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

Nebenbei:

Der Webmaster von Köche-Nord.de, Marcus Petersen-Clausen, mag einfach keine Cola, deshalb hat er das Rezept "Presbyterian" umgeschrieben.

Picasso

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
1 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Dubonnet
3 Zentiliter Cognac

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Shortdrinkglas ab und servieren den Drink.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Pierre Collins

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Zuckersirup
8 Zentiliter Schweppes Soda Water
4 Zentiliter Cognac

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Longdrinkglas oder ein großen Tumbler. Je nach Geschmack können Sie den Drink mit Soda Water auffüllen und das Ganze dann gut verrühren. Serviert wird der Pierre Collins mit einem Trinkhalm.

Pimm's

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Pimm's
(englischer Kräuterlikör auf Gin-Basis)
1/2 Scheibe Zitrone
1/2 Scheibe Orange
1/2 Scheibe Gurke (Salatgurke)
1 Pfefferminzblatt (frisch)
3-4 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit 3-4 Eiswürfeln in ein Longdrinkglas und füllen Sie sie mit weißer Zitronenbrause auf (mit Sprite schmeckt der Drink allerdings nicht so gut).

Für die Anglophilen können Sie das Ganze auch mit einem Union-Jack dekorieren.

Unsere Tipps:

wir haben den Drink auch schon zusätzlich mit Cocktailkirsche und Ananas gesehen, aber das artet dann in Fruchtsalat aus.

Das Getränk eignet sich übrigens sehr gut für größere Parties, da es sehr schnell zubereitet ist.

Pimm's Rangoon

Menge: 1 Cocktail

4-5 Zentiliter Pimm's
etwas Ginger Ale (zum Auffüllen)
etwas Zitronenschale
etwas Gurkenschale
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Pimm's auf einige Eiswürfel in ein Becherglas und füllen Sie den Cocktail mit Ginger Ale auf. Danach geben Sie die Zitronenschale und die Gurkenschale dazu und servieren das Getränk.

Pimm's Royal

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Likör (Pimms No. 1)
2 Scheiben Gurken
Zitronenspalte
175 Milliliter Champagner
eventuell Minze

Füllen Sie ein großes Highball-Glas mit Eiswürfeln und gießen Sie den Pimms No. 1 darüber. Dann geben Sie die Gurkenscheiben, die Zitronenspalte und eventuell einige Minzblättchen dazu und füllen den Drink mit gekühltem Champagner auf.

Pimms No. 1 ist übrigens eine Art Kräuterlikör auf Gin-Basis.

Pina Colada

Menge: 1 Cocktail

Zutaten (Original)
4 Zentiliter Cream of Coconut
(Kokosnusscreme)
6 Zentiliter Ananassaft
4 Zentiliter Rum weiß
3 Zentiliter Rum golden
etwas Crushed Ice

Dekoration:

1 Stück Ananasscheibe

Zutaten (gängige Version)
2 Zentiliter Sahne (Schlagobers)
2 Zentiliter Cream of Coconut
(Kokosnusscreme)
6 Zentiliter Ananassaft
4 Zentiliter Rum braun
2 Zentiliter Rum weiß

Dekoration:

1 Stück Ananasscheibe

Geben Sie den Rum, den Ananassaft, die Kokosnusscreme und die Sahne in einen Elektromixer mit Eiswürfeln und mixen Sie alles gut durch. Dann füllen Sie ein Cocktailglas zur Hälfte mit zerschlagenen Eis und geben den Cocktail in das Glas. Nun rühren Sie das Getränk mit einem Barlöffel gut um und fügen einen dicken Trinkhalme dazu.

Das Glas können Sie übrigens mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche dekorieren.

Pineapple Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

100 Gramm Ananas
3 Zentiliter Lime Juice
8 Zentiliter Rum, weiß
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie den Rum, den Limettensaft, den Zuckersirup und zwei kleingeschnittene Scheiben frische Ananas in einen Elektromixer und mixen Sie alles gründlich durch. Dann füllen Sie ein großes Tumblerglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis, geben die Mischung aus dem Mixer dazu und rühren den Cocktail vorsichtig um. Anschließend servieren Sie das Getränk sofort mit einem Trinkhalm.

Pinerito

Menge: 1 Drink

1/2 Saft der Limette
2 Spritzer Grenadine
2 Teelöffel Puderzucker
1 Zentiliter Zuckersirup
8 Zentiliter Grapefruitsaft
5 Zentiliter Rum, weiß
etwas Crushed Ice
einige Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten auf den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab.

Pink Creole

Menge: 1 Cocktail

2 Spritzer Limettensaft
1 Spritzer Grenadine
1 Zentiliter Sahne (süß)
5 Zentiliter Rum, weiß
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfeln und schütteln Sie alles. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Pink Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Bacardi Razz
1 Zentiliter Himbeersirup
1 Zentiliter Grenadine-Sirup
1 Zentiliter Zitronensaft
etwas zerstoßenes Eis
etwa 150 Milliliter Sprite

Füllen Sie den Bacardi Razz, den Himbeersirup, den Grenadinesirup und den Zitronensaft mit dem zerstoßenem Eis in einen Shaker und shaken Sie alle Zutaten kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail bitte in ein vorgekühltes Glas. Das Getränk füllen Sie zum Schluss mit Sprite auf und servieren es.

Pink Gin

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Pink Gin
100 Milliliter Tonic Water
1 Eiswürfel (groß)
3 Wacholderbeeren

Geben Sie einige Eiswürfel, die Wacholderbeeren sowie den Gin in ein großes Cocktailglas und gießen Sie den Drink mit Tonic auf. Danach servieren Sie das Getränk bitte eiskalt.

Unser Tipp:

Die pinke Variante macht übrigens den Gin zu einem sehr eleganten Drink.

Pisco Sour

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Pisco
30 Milliliter Limettensaft
20 Milliliter Zuckersirup
1/2 Eiweiß (Größe M)
3 Spritzer Amargo Chunchu Bitters
80 Gramm Eiswürfel

Teilen Sie die Limette in zwei Hälften und pressen Sie den Saft aus. 30 Milliliter Limettensaft entspricht übrigens in etwa dem Saft einer Limette.

Den Pisco (peruanischer Traubenbrand), den Limettensaft, den Zuckersirup und das Eiweiß geben Sie jetzt in einen Cocktailshaker. Danach fügen Sie 80 Gramm Eiswürfel (1 Handvoll) dazu und schütteln den Inhalt kräftig (mindestens 30 Sekunden lang).

Den Inhalt seihen Sie nun durch ein Sieb in ein Cocktailglas (alternativ können Sie auch gerne zum Beispiel ein Weißweinglas nehmen).

Anschließend geben Sie ein paar Spritzer des Cocktail Bitters auf den Eischäum, um dem Pisco Sour eine schöne würzige Dimension zu verleihen.

Planters Punch

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Orangensaft
5 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Grenadine
3 Zentiliter Rum, weiß
3 Zentiliter Rum, braun
8 Stück Eiswürfel
2 Esslöffel Crushed Ice

Zum Garnieren:

1/4 Scheibe Ananasfruchtfleisch, frisch
1 Cocktailkirsche
etwas Minze

Füllen Sie 8 Eiswürfel in den oberen Teil eines Shakers und geben Sie dann die Säfte, den Sirup sowie den Rum dazu. Den Shaker schließen Sie jetzt und schütteln alles etwa 10 Sekunden kräftig. Danach geben Sie bitte 2 Esslöffel Crushed Ice in ein Longdrinkglas. Die Mischung seihen Sie anschließend aus dem Shaker durch ein Sieb darauf und servieren den Drink.

Polar Bear

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Sahne (süß)
1 Esslöffel Sahne (angeschlagene, süß)
2 Zentiliter Crème de Cacao (weiß)
4 Zentiliter Wodka
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zuten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in deine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Polynesischer Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4,5 Zentiliter Wodka
2,5 Zentiliter Kirschbrand
Saft von einer Limette
etwas Puderzucker

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mischen Sie sie hoch, bis die Konsistenz gleichmäßig ist.

Danach gießen Sie das Ganze in einen Tiki-Becher (oder eine Kokosnussschale) und garnieren den Cocktail mit einer Orchidee.

Porto Flip

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
etwas Muskatnuss
1 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Sahne (süß)
1 Zentiliter Cognac
1 Eigelb (Größe M)
4 Zentiliter Portwein (rot)

Geben Sie alle Zutaten außer der Muskatnuss in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze Kräftig. Dann seihen Sie die Mischung bitte durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab. Vor dem Servieren bestreuen Sie den fertigen Drink noch mit Muskatnuss.

Presbyterian

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Whisky (Bourbon)
6 Zentiliter Ginger Ale
6 Zentiliter Cola

Geben Sie den Whisky in ein mit Eiswürfeln etwa zur Hälfte gefülltes Longdrinkglas. Je nach Geschmack können Sie zu das Glas gleichen Teilen mit Cola und Ginger Ale auffüllen. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

Princeton

Menge: 1 Cocktail

2 Spritzer Orange Bitter
30 Milliliter Portwein, rot
60 Milliliter Gin
1 Spirale Lemon Zest
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas gut um und seihen ihn durch ein Sieb ab. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit einem Lemon Zest.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Prosecco mit Heidelbeersirup

Menge: 3 Portionen

600 Milliliter Prosecco 'Bonicelli'
150 Gramm Heidelbeeren
200 Gramm Feinkristallzucker
240 Milliliter Quellwasser

Stellen Sie 20 Heidelbeeren zur Seite und geben sie den Rest in einen Stieltopf mit dem Wasser und dem Zucker. Dann lassen Sie das Ganze bei geringer Hitzezufuhr einkochen, sieben den Sirup und lassen ihn abkühlen. Nun füllen Sie jedes Glas mit etwas Sirup und ergänzen es dann mit dem Prosecco.

Die restlichen Heidelbeeren nutzen Sie bitte als Garnitur.

Punch a la Washington Hotel

Menge: 1 Drink

Saft einer halben Limette
Passionsfrucht (oder 8 Zentiliter Maracujasaft)
1 Zentiliter Maracujasirup
3 Zentiliter Rum, weiß
3 Zentiliter Rum, braun

Bereiten Sie die Zutaten in einem Elektromixer (wenn Fruchtfleisch verwendet wird) zu, ansonsten schütteln Sie sie in einem Shaker auf einigen Eiswürfeln kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein großes Becherglas auf Crushed Ice ab und servieren ihn.

Quaker's

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Cognac
30 Milliliter Leichter Rum
15 Milliliter Zitronensaft
15 Milliliter Himbeersaft
1 Spalte Melone
1 Himbeere
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen es durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab. Zum Schluss garnieren Sie den Drink bitte mit einer Melone und einer verlesenen Himbeere und servieren das Getränk anschließend.

Quarter Deck

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Lime Juice
3 Zentiliter Rum (weiß)
1 Zentiliter Cream Sherry

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit einigen Eiswürfeln und schütteln Sie den Drink kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren das Getränk.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Queen of Strawberries

Menge: 1 Cocktail

3 Teile Erdbeere
30 Milliliter Erdbeerlikör
8 Viertel Limette
30 Milliliter Cachaça
etwas Zerstoßenes Eis

Zerstoße in einem Becherglas die geputzten Erdbeeren, den Erdbeerlikör und die Limette. Dann füllen Sie das Glas mit crushed Eis und geben den Cachaça dazu. Nun rühren Sie das Getränk gut um und füllen es mit crushed Eis auf.

Reggae & Rum

Menge: 1 Drink

1/2 Saft der Limette
 3 Zentiliter Sahne (angeschlagene, süß)
 2 Spritzer Grenadine
 6 Zentiliter Ananassaft
 4 Zentiliter Rum, braun
 (Jamaika-Rum, hochprozentig)
 etwas Crushed Ice

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie das Ganze. Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab und servieren ihn.

Réunion

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Revolte Rum
 2 Zentiliter Orgeat Sirup
 2 Zentiliter Limettensaft
 15 Blätter (Thaibasilikum) Basilikumblätter
 1 Spritzer Absinth
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in das Gästeglas geben und kühlen Sie es vor.

Dann geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln sie kräftig mit weiteren Eiswürfeln etwa 15 Sekunden. Danach seihen Sie den Cocktail doppelt (double strain) durch ein Sieb in das Gästeglas ab und garnieren ihn zum Schluss mit Basilikum.

Ribalaigua Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

1/4 Saft der Limette
 1 Zentiliter Maraschino
 5 Zentiliter Rum weiß
 einige Eiswürfel

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie ihn dann durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

Robinson

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Kokosnusslikör BOLS
 150 Milliliter Sprite
 20 Gramm Limette
 2 Gramm Minze
 180 Gramm Eiswürfel

Füllen Sie 5 Blätter Minze in ein Highball Glas, geben Sie in das Highball Glas bis obenhin Eiswürfel und gießen Sie dann 50 Milliliter Kokosnuss Likör dazu. Danach geben Sie die Sprite hinzu und rühren alles vorsichtig um. Zum Garnieren geben Sie in den Drink 2 Limettenscheiben und einem Zweig frischer Minze. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Robinson Crusoe

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Rum, weiß
4 Zentiliter Ananassaft

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie Die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas oder ein kleines Longdrinkglas ab und servieren das Getränk.

Rolls Royce

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Brandy

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler ab und servieren das Getränk bitte mit einem Trinkhalm.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Ron Collins

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Limettensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Rum, weiß
etwas Soda (zum Auffüllen)
1 Limette
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas auf einigen Eiswürfeln und füllen Sie alles mit Soda auf. Danach geben Sie ein Limettenstück dazu und füllen einige Eiswürfel in das Glas. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Rory O'More

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut süß
4 Zentiliter Irish Whiskey
1 Schuss Orangenbitter
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Rosita

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Tequila (weiß)
1 Zentiliter Wermut, rot
1 Spritzer Orange Bitter
1 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Campari

Gießen Sie die Zutaten in ein zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas, verrühren Sie sie gut und servieren Sie den Drink mit einem Trinkhalm.

Rosmarin-Cocktail

Menge: 1 Drink

1 Apfelsine; reif
20 Zentiliter Rotwein
1 Rosmarinzweig, frisch
3 Gewürznelken
1 Esslöffel Honig mit Gelee royale

Erhitzen Sie den Rotwein, bringen Sie ihn aber bitte nicht zum Kochen. Zur Entfaltung des Aromas geben Sie jetzt die Gewürznelken dazu.

Dann halbieren Sie die heiß abgewaschene Orange und pressen sie aus. Danach geben Sie die Flüssigkeit zu dem erhitzten Rotwein und halten ihn warm.

Nun geben Sie den Honig mit dem Gelee royale hinzu und rühren, bis die zähe Masse geschmolzen ist.

Dann nehmen Sie die Gewürznelken mit einer Schaumkelle heraus und füllen die Flüssigkeit in ein Glas um.

Die Schale einer Orange lösen Sie danach bitte noch spiralförmig ab und geben sie zum Schluss auf den Rand des Glases. Außerdem dekorieren Sie das Getränk noch mit dem Rosmarinzweig.

Rossumada

Menge: 1 Drink

4 frische Eier (Größe M)
400 Milliliter Rotwein
40 Gramm Zucker

Rossumana ist ein altes Urschner Getränk mit südlicher Abstammung.

Schlagen Sie mit einem Schneebesen das Eiweiß zu Schnee. Dann geben Sie das Eigelb, den Zucker sowie den Rotwein dazu, vermischen alles ordentlich miteinander und füllen das kühle, von Schaum gekrönte Getränk in Gläser ab.

Rote Gurkenbowle

Menge: 1 Bowle

350 Milliliter leichter Rotwein (1)
1150 Milliliter leichter Rotwein (2)
1 Gurke; ungeschält in dünnen Scheiben
1 kleine Zimtstange
1/2 Vanillestange
3 Nelken
50 Milliliter Maraschino

Geben Sie die Gurkenscheiben in ein Bowlengefäß und übergießen Sie sie mit dem Wein (1). Dann binden Sie die Gewürze in ein Tuch ein und legen das Gewürzsäckchen in das Gefäß. Nun lassen Sie das Ganze etwa 60 Minuten abgedeckt in dem Kühlschrank ziehen.

Anschließend nehmen Sie das Gewürzsäcklein mit einer Schaumkelle heraus und geben den Wein (2) sowie den Maraschino hinzu. Die Gurkenbowle wird gekühlt serviert.

Roter Löwe

Menge: 4 Gläser

1 Orange
4 Esslöffel Zucker
1/4 Liter starker, schwarzer Tee
1/2 Liter Rotwein
1 Prise gemahlene Nelken
1/4 Liter Johannisbeerlikör

Schälen Sie die Orange spiralförmig und pressen Sie sie dann aus. Den Saft bringen Sie mit dem Zucker, dem Tee, dem Rotwein und dem Nelkenpulver fast bis zum Kochen. Erst dann lassen Sie den Johannisbeerlikör einlaufen und lassen alles heiß werden. Bitte nicht kochen!

Anschließend füllen Sie den Drink in 4 hitzebeständige Gläser ab und hängen jeweils ein Stück der Orangenspirale hinein.

Roter Traubenpunsch

Menge: 4 Drinks

1/2 Liter Traubensaft, rot
100 Gramm Weintrauben, kernlos (Rosinen)
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1 Flasche milder Rotwein
4 Esslöffel Zucker
1/8 Liter Rum

Kochen Sie den Traubensaft, die Weintrauben, die Zimtstange und die Gewürznelken in einem Topf auf und lassen Sie die Zutaten etwa 2 Stunden ziehen. Dann geben Sie 1 Flasche Rotwein und den Zucker zu, verrühren alles und erhitzen es bis kurz vor dem kochen. Dann fügen Sie 1/8 Liter Rum hinzu und servieren das Getränk sofort.

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Menge: 1 Drink

Die Mengen richten sich nach den eigenen Vorräten

Reife rote Johannisbeeren
abgekochtes Wasser
Zucker
Wodka

Fruchtwässer ("Woditzi") wurden übrigens aus Beerensaft hergestellt, der mit Wasser vermischt und dann leicht gegoren wurde. Sehr oft fügte man Wodka hinzu, natürlich in sehr kleinen Mengen: etwa 1 Esslöffel Wodka auf 1 Eimer Fruchtwasser.

Verdünnen Sie den Sauerkrautsaft oder Kohlsaft mit Wasser, kochen Sie ihn ausgiebig und zuckern Sie den Sauerkrautsaft oder Kohlsaft, schmeckt das Ganze auch sehr gut. Diese Art Getränke müssen aber schnell konsumiert werden, da sie sich leider nicht lange halten.

Bitte beachten Sie: 7-14 Tage vorher beginnen.

Säubern Sie die Johannisbeeren gut und füllen Sie sie in ein Einmachglas oder ein emailliertes Gefäß bis zur Hälfte. Dann bedecken Sie die Beeren mit dem abgekühlten Wasser und verschließen das Gefäß. Danach stellen Sie die Zutaten bitte etwa drei bis zehn Tage kalt.

Anschließend gießen Sie das Wasser durch ein Sieb (abseihen). Die Beeren können Sie auf Wunsch ein zweites Mal ansetzen, denn sie enthalten noch genügend Saft.

Das Fruchtwasser süßen Sie nun nach Geschmack. Pro 1 Liter Flüssigkeit fügen Sie bitte 1 Esslöffel Wodka, füllen das Fruchtwasser in Flaschen ab und stellen es kalt. Beachten Sie aber bitte: der Fruchtsaft darf nicht bei Temperaturen unter 1 Grad Celsius lagern!

Nach etwa drei bis vier Tagen ist das Getränk trinkbar.

Rototo Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Bénédictine
1 Zentiliter Cognac
1 Zentiliter Curaçao Orange
1 Zentiliter Maraschino
10 Zentiliter Champagner
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
Cocktailkirsche

Geben Sie die flüssigen Zutaten außer den Champagner mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Die Mischung gießen Sie danach durch ein Sieb (abseihen) in eine Champagnerschale und füllen sie je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Champagner auf.

Rotweinbowle spanische Art

Menge: 1 Drink

2 Zitronen, unbehandelt
3 mittlere Orangen, unbehandelt
100 Gramm Zucker
1 Flasche Rotwein
1 Flasche Mineralwasser (gekühlt)

Waschen Sie die Zitronen und die Orangen mit heißem Wasser ab, schneiden Sie beides in dünne Scheiben und geben Sie die beiden Zutaten in ein Bowlengefäß. Dann streuen Sie den Zucker darüber und lassen das Ganze abgedeckt etwa 35 Minuten stehen. Anschließend gießen Sie den Rotwein darüber und lassen den Drink nochmals etwa 30 Minuten durchziehen. Kurz vor dem Servieren füllen Sie ihn bitte mit Mineralwasser auf.

Rotweinpunsch 1

Menge: 4 Gläser

1/2 Liter Rotwein
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
3 Gewürznelken
1/2 Liter Orangensaft
1/8 Liter Johannisbeerlikör, schwarz

Erhitzen Sie den Rotwein mit der Zimtstange, der Vanilleschote und den Nelken. Dann lassen Sie die Zutaten etwa 20 Minuten ziehen. Den Orangensaft und den Johannisbeerlikör geben Sie jetzt dazu und erhitzen den Punsch. Anschließend gießen Sie das Getränk in hitzebeständige Gläser und verzieren sie eventuell mit Orangenspiralen.

Rotweinpunsch 2

Menge: 8 Drinks

8 Feigen; frisch oder getrocknet
1 Orange; Saft und Schale
1 Liter Amselfelder Rotwein
1 Zimtstange
4 Nelken
75 Gramm Zucker
125 Milliliter Rum

Lassen Sie Feigen mindestens eine Woche in einem viertel Liter Portwein einweichen. Dann schälen Sie die heiß abgewaschenen Orange dünn und pressen den Saft aus. Danach erhitzen Sie den Rotwein und den Portwein, in dem Sie die Feigen eingeweicht haben, zusammen mit Orangensaft, Orangenschale, der Zimtstange, den Nelken und dem Zucker langsam bis es zum Siedepunkt kommt. Anschließend lassen Sie die Drinks abgedeckt etwa 10-15 Minuten ziehen. Danach legen Sie bitte je eine eingeweichte Feige in ein Glas und gießen den Rum zu dem Punsch in den Topf. Nun müssen Sie das Getränk nur noch umrühren und den Punsch über die Feigen in die Gläser füllen.

Rotweinpunsch mit Ananas

Menge: 1 Drink

7/10 Liter Rotwein; kräftig
7/10 Liter Weinbrand
6 Esslöffel Tannenhonig
1 Zimtstange
4 Pimentkörner
4 Gewürznelken
1 Limette
560 Gramm Ananas

Erhitzen Sie den Rotwein, den Weinbrand und den Tannenhonig. Dann fügen Sie die Zimtstange und die Gewürze hinzu und lassen alles etwa 10 Minuten ziehen. Danach schneiden Sie die Limette in Scheiben und nehmen die Gewürze mit einer Schaumkelle aus dem Punsch. Zum Schluss fügen Sie die Limettenscheiben und die Ananas zu und erhitzen das Getränk nochmal.

Rotweinzauber

Menge: 4 Drinks

1 Liter trockener Rotwein
1/8 Liter Arrak
40 Gramm brauner Kandis (Grümme Liter)
1 Zitrone
1 Orange

Erhitzen Sie den Rotwein mit dem Arrak in einem Topf und lösen Sie darin den Kandis auf. Dann schneiden Sie die heiß abgewaschene Zitrone und Orange in dünne Scheiben, fügen sie hinzu und lassen das Ganze etwa 5-10 Minuten ziehen. Das Getränk wird bitte sofort und heiß serviert.

Royal Bengal Tiger Tea

Menge: 18 Drinks

4 Zentiliter Cognac
1 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
12 Zentiliter Tee (schwarz)
Eiswürfel
Orange
Zitrone

Rühren Sie den Cognac, den Zitronensaft und den Zuckersirup in einem Rührglas gut durch. Die Mischung gießen Sie danach in ein zur Hälfte mit Eiswürfeln gefülltes Becherglas und füllen sie mit eiskaltem Tee auf.

Dann geben Sie einige Orangenscheiben und Zitronenscheiben direkt in den Drink. Eine Zitronenscheibe hängen Sie zum Schluss bitte noch als Dekoration an den Glasrand.

Alkoholgehalt: 9%.

Royal Bermuda Yacht Club Cocktail

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Rum (bevorzugt Barbados Rum)
3 Zentiliter Limettensaft
1,5 Zentiliter Falernum
2 Teelöffel Triple Sec
3 Spritzer Angostura Bitter

Geben Sie alle Zutaten zusammen in einen Shaker voller Eis und shaken Sie sie ordentlich. Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in eine vorgekühlte Coupette oder ein Martiniglas ab. Zum Schluss spritzen Sie die Oberfläche des Getränkes bitte mit einer Limettenzeste ab (mit der Schale zum Drink einfach knicken) und servieren den Drink anschließend.

Royal Blush

Menge: 1 Drink

20 Milliliter Absolut Vodka
20 Milliliter Sahne (süß)
2 Spritzer Grenadine
20 Milliliter Himbeerlikör
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten hinzu. Dann shaken Sie alles und gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Royal Fizz

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
1 Ei (Größe M)
Sodawasser

Geben Sie die Zutaten - ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit etwas Sodawasser auf.

Royal Gin Fizz

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Gin
25 Milliliter Zitronensaft
25 Milliliter Zuckersirup
1 ganzes Ei (Größe M)
etwas Sodawasser (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie den Gin, den Zitronensaft, den Zuckersirup sowie das Ei dazu. Dann schütteln Sie alles und seihen den Drink anschließend durch ein Sieb in ein Becherglas ab. Zum Schluss füllen Sie das Getränk bitte mit Sodawasser auf.

Royal Romance

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Grand Marnier
3 Zentiliter Gin
6 Zentiliter Orange Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Stielglas und servieren ihn.

Royal Tee-Punsch

Menge: 4 Drinks

1/2 Liter Tee, grün
1/4 Liter Brandy
1/4 Liter Jamaica-Rum
1 Weinglas Curaçao
1 Weinglas Arrak
Saft von 2 Zitronen
etwas Zucker

Erhitzen Sie den Tee mit dem Brandy, dem Rum, dem Curaçao, dem Arrak und dem Zitronensaft (bitte nicht kochen lassen!). In jedes Glas legen Sie jetzt eine dünne Zitronenscheibe und trinken das Getränk so heiß wie möglich.

Ruby Fizz

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Eiweiß (Größe M)
30 Milliliter Zitronensaft
30 Milliliter Himbeersaft
etwas Sodawasser
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie das Eiweiß, den Zitronensaft sowie den Himbeersaft dazu. Dann shaken Sie alles und seihen den Drink durch ein Sieb in ein gekühltes, mit Eiswürfeln gefülltes Becherglas ab. Zum Schluss füllen Sie bitte das Getränk mit Sodawasser auf und servieren es.

Rum Alexander

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Crème de Cacao braun
3 Zentiliter Sahne (süß)
etwas Muskatnuss

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker auf Eis gut durch. Dann geben Sie den Drink in eine eisgekühlte Cocktailschale und reiben etwas Muskat darüber.

Rum Collins

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter gereifter kubanischer Rum
60 Milliliter Sodawasser
30 Milliliter Zitronensaft
20 Milliliter Zuckersirup
1 Scheibe Zitrone
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle anderen Zutaten dazu. Dann schütteln Sie das Ganze und seihen es anschließend durch ein Sieb in ein Longdrinkglas ab. Garniert wird der Cocktail danach mit einer Scheibe Zitrone.

Rum Cooler

Menge: 7 Zentiliter (ohne Eis)

4 Zentiliter brauner Rum
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Grenadine
etwas Sodawasser

Außerdem:
3-4 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer Sodawasser in einen Shaker und schütteln Sie sie zusammen mit 3-4 Eiswürfeln gut durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Danach geben Sie bitte 3-4 Eiswürfel dazu, füllen das Getränk mit Sodawasser auf und rühren es um. Serviert wird das Ganze bitte mit einem Trinkhalm.

Rum Flip

Menge: 1 Cocktail

4 Eiswürfel
5 Zentiliter Rum
1 Zentiliter Orangenlikör
1 Ei (Größe M)
2 Teelöffel Zucker
1/4 Teelöffel Orangen Schale

Geben Sie die Eiswürfel in einen Shaker und fügen Sie den braunen Rum, den Orangenlikör, ein sehr frisches Ei und den Zucker dazu. Dann schütteln Sie den Rum Flip kräftig und seihen ihn durch ein Sieb in ein Glas um. Danach bestreuen Sie das Getränk mit etwas abgeriebener Schale einer unbehandelten Orange und servieren es sofort.

Der Rum Flip wird übrigens sehr kalt serviert und relativ zügig getrunken, da er sonst leicht flockig wird. Dieser Flip muntert durch das Ei und den Zucker schön auf, wenn man sehr abgespannt ist.

Rum Highball

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum braun
Ginger Ale
Limettenscheiben
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas und gießen Sie den Rum und das Ginger Ale darüber. Dann geben Sie die geschälten Limettenscheiben ins Glas.

Rum Julep

Menge: 1 Drink

etwas Minze (Minzzweig und Blätter)
2 Würfelzucker
2 Spritzer Zuckersirup
6 Zentiliter Rum, braun oder weiß
etwas Crushed Ice

Muddeln Sie die Minzblätter in einem Becherglas (original Silberbecher) mit dem Zucker. Dann gießen Sie den braunen Rum dazu, füllen den Drink mit Crushed Ice auf und verrühren ihn. Serviert wird das Getränk mit einem Minzzweig und einem kurzem Strohhalm.

Rum Julep, 2

Menge: 1 Drink

12 Zentiliter Rum
4 Blätter Minze
1/2 Pfirsich
2 Zentiliter Limettensaft
1 Teelöffel Läuterzucker
etwas Crushed Ice

Spülen Sie die Minze kalt ab, zupfen Sie die Blätter ab und geben Sie sie in ein Longdrinkglas. Dann zerdrücken Sie sie mit einem Stößel vorsichtig, um die Aromen zu lösen. Dabei müssen Sie bitte darauf achten, dass die Blätter nicht zerfetzt werden.

Dann schälen Sie den Pfirsich, halbieren ihn und zerkleinern ihn, geben den Pfirsich in den Mixer und pürieren ihn. Anschließend schütteln Sie das Pfirsichpüree mit dem Rum, dem Limettensaft, dem Läuterzucker und etwas Crushed Ice in einem Shaker gut durch. Zum Schluss seihen Sie den Drink bitte durch ein Sieb in das vorbereitete Glas mit den Minzeblättern ab. Serviert wird das Getränk mit einem Strohhalm.

Unser Tipp:

Als Dekoration für den Rum Julep empfehlen wir übrigens frische Minzzweige oder eine Limettenspalte.

Rum Martini

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Wermut, trocken
5 Zentiliter Rum weiß
1 schwarze Olive
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle flüssigen Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Drink dann durch ein Sieb in ein Martiniglas ab. Zum Schluss geben Sie bitte die Olive dazu.

Unsere Tipps:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen. Kann auch auf Eiswürfeln im Tumbler verrührt werden.

Rum Medford Rum sour

Menge: 1 Drink

45 Milliliter gereifter kubanischer Rum
30 Milliliter Zitronensaft
20 Milliliter Zuckersirup
15 Milliliter Eiweiß (Größe M)
1 ganze Kirsche
1 Scheibe Zitrone
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann Schütteln Sie das Ganze und gießen es anschließend durch ein Sieb (abseihen) in ein Becherglas. Danach garnieren Sie den Drink mit einer Kirsche und einer Zitrone.

Rum Rangoon

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Rum, weiß
2,5 Zentiliter frischer Limettensaft
1,5 Zentiliter Orangenlikör
1 Zentiliter Zuckersirup (1:1)
2 Spritzer Angostura Bitter
1 Spritzer Orange Bitter, einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten auf einige Eiswürfel in einen Shaker und shaken Sie sie rund 15 Sekunden kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein vorgekühlte Coupette/Cocktailschale ab und servieren ihn mit einer Limettenzeste.

Rum Runner

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Brauner Rum
3 Zentiliter Weißer Rum
8 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitter
1/2 Limette, den Saft davon
einige Eiswürfel

Zum Bestreuen:
Muskatnuss, gerieben

Dekoration:
1/2 Scheibe Ananas
1 Scheibe Carambola
1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eis, shaken Sie alles und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Dann füllen Sie ihn mit gestoßenem Eis auf, streuen den Muskat darüber und dekorieren das Getränk.

Rum Sazerac

Menge: 1 Drink

1 Zuckerwürfel
2 Spritzer Peychaud's Bitter
6 Zentiliter Rum, weiß
2 Spritzer Pernod
Zitronenschale
Soda (oder Wasser)

Zerdrücken Sie in einem Tumbler-Glas den Peychaud getränkten Zuckerwürfel mit dem Teelöffel und geben Sie die Spirituosen dazu. Dann verrühren Sie alles gut, spritzen den Drink mit der Zitronenschale ab und geben diese dazu. Zum Schluss füllen Sie das Getränk bitte mit Wasser oder Soda auf.

Rum Sour

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Rum, weiß oder braun
2 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Lemon Juice
Soda
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche

Geben Sie den Rum, den Sirup und den Lemon Juice in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas, gießen die Soda dazu und garnieren alles mit einer Zitronenscheibe und ein bis zwei Kirschen.

Rum Stinger

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Crème de Menthe weiß
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten auf Eis in einem Tumbler-Glas. Danach können Sie den Drink servieren.

Rum-Kirschen

Menge: 1 Drink

1 Kilogramm dunkle Süßkirschen
oder Schattenmorellen
750-1000 Gramm Zucker oder Kandis
1 Stange Zimt
Schale einer halben Zitrone
1 Liter 54%iger Rum

Waschen Sie die Kirschen kalt ab, entstielen und entkernen Sie sie. Dann schichten Sie die Kirschen abwechselnd mit dem Zucker und den Gewürzen in Flaschen, gießen den Alkohol darüber und verkorken die Flaschen. Zum Schluss lassen Sie den Drink bitte 4-6 Wochen stehen.

Rumtopf

Rumtopf gehört zu den beliebtesten Rezepten, Früchte mit Zucker und Alkohol auf köstliche Art haltbar zu machen. Verwendet werden dürfen natürlich nur einwandfreie, reife Früchte; sie sollen jedoch noch fest sein und keine Druckstellen aufweisen. Die geeignetste Zuckersorte ist außerdem der besonders reine Einmachzucker; besonders aromatisch wird der Rumtopf auch mit braunem Kandis. Und was noch viel wichtiger ist für das Gelingen: bitte verwenden Sie nur einen hochprozentigen Rum, das heißt einen Rum mit wenigstens 54 Vol.%.

Grundlage des Rumtopfs

Die Grundlage sind die Erdbeeren. Dazu geben Sie 500 Gramm Erdbeeren in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Beeren abtropfen. Dann entstielen Sie sie. Die Früchte geben Sie jetzt in ein größeres Steingutgefäß, bestreuen sie mit 250 Gramm Zucker und lassen sie mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 60 Minuten ziehen. Danach begießen Sie die Beeren mit Rum; er muss möglichst fingerbreit über den Früchten stehen. Den Topf verschließen Sie jetzt und stellen ihn an einen kühlen, dunklen Ort.

Im Laufe des Sommers folgen dann natürlich Sauerkirschen (nicht entsteint), schwarze Johannisbeeren (von den Stielen abgezupft), Aprikosen und Pfirsiche (abgezogen, entsteint und geviertelt), Reineclauden und Zwetschgen (entsteint und halbiert), Birnen, wie Williams Christ (geschält, in sechs Stücke). Als fruchtiger Abschluss eignen sich besonders gut exotische Früchte, wie Ananas (in kleine Stücke geschnitten), Honigmelonen (in Kugeln ausgestochen) und Apfelsinen (geschält, in Scheiben geschnitten).

Die Herstellung eines Rumtopfes erfolgt also in "Schichten". Für jede Lage sind die folgenden Mengen sehr wichtig: 500 Gramm Früchte, 250 Gramm Zucker, 0,5 Liter Rum. Das Obst muss übrigens immer gut mit Rum bedeckt sein - gegebenenfalls können Sie Rum nachgießen.

Vier Wochen nachdem Sie die die letzten Früchte in den Rumtopf gegeben haben, gießen Sie bitte noch eine halbe Flasche Rum nach. Nach drei bis vier Tagen können Sie dann mit dem Servieren des feinen Inhalts beginnen.

Rumtopf mit Eistee

Menge: 30 Drinks

RUMTOPF:

2 Äpfel (Boskop)
2 Birnen
250 Gramm Zwetschgen
250 Gramm Weintrauben, blau
250 Gramm Weintrauben, grün
500 Gramm Zucker
1200 Milliliter Rum (54%)

ZUM AUFFÜLLEN:

6 Liter Eistee

Für den Rumtopf schälen Sie bitte die Äpfel und die Birnen, entkernen sie und schneiden sie in Würfel. Dann spülen Sie die Zwetschgen kalt ab, halbieren sie und entsteinen sie. Die Weintrauben spülen Sie auch kalt in einem Sieb ab, lassen sie kurz abtropfen und zupfen sie dann von den Stielen. Die vorbereiteten Früchte schichten Sie nun abwechselnd mit dem Zucker in einen Steinkrug oder ein großes Einmachglas. Anschließend gießen Sie bitte den Rum darüber. Die Früchte sollten nach Möglichkeit etwas 2 Zentimeter hoch mit Rum bedeckt sein. Außerdem rühren Sie den Rumtopf nicht durch und lassen ihn fest verschlossen mindestens drei Wochen stehen.

Pro Glas füllen Sie bitte etwa drei Esslöffel Früchte sowie den Sud in ein Longdrinkglas und füllen sie mit je 200 Milliliter Eistee auf.

Der Rumtopf enthält etwa:

1078 Gramm Kohlenhydrate,
23 % Alkohol,
6320 Kalorien,
26546 Joule.

Pro Glas (mit Eistee aufgefüllt) etwa:

265 Kalorien,
1114 Joule,
8,5 % Alkohol

Rumtopf mit exotischen Früchten

Menge: 1 Rumtopf

1 Ananas
2 Mangos
10 Kiwis
2 Orangen (unbehandelt!)
3 Zitronen (unbehandelt!)
54 %igen Rum (2-3 Flaschen)
Zucker (halbes Gewicht der geschälten Früchte)

Vierteln Sie die Ananas, schälen Sie sie, entfernen Sie den harten Innenteil und schneiden Sie die Ananas in mundgerechte Stücke. Dann schälen Sie die Mangos, entfernen das Fruchtfleisch von dem Kern und schneiden es in Stücke. Danach schälen Sie die Kiwis, vierteln oder sechsteln sie. Die heiß abgewaschenen Orangen schneiden Sie bitte mit Schale in mundgerechte Stücke. Außerdem spülen Sie die Zitronen auch heiß ab und schneiden sie mit Schale in mundgerechte Stücke.

Fortsetzung: Rumtopf mit exotischen Früchten

Das ganze Obst vermengen Sie bitte schön und füllen es in große Einmachgläser (mindestens 1,5 Liter). Dann geben Sie den Zucker dazu (die Hälfte des Gewichts der Früchte) und füllen schließlich die Gläser bis zum Rand mit 54 %igem Rum auf. Nun verschließen Sie den Deckel ordnungsgemäß mit einem Gummiring und einer Klammer (Sie wollen ja nicht, dass von dem guten Rum etwas verduftet!). Das ganze sollte jetzt etwa 2 Monate in Ruhe gelassen werden (üblicherweise an einem kühlen dunklen Ort). Zum Testen probieren Sie am besten die Zitronenschale: Wenn Sie nicht mehr bitter ist und fast an Zitronat erinnert, ist der Rumtopf fertig.

Anmerkungen:

- Kumquats haben wir mal probiert, aber die waren wohl zu bitter und haben den Rumtopf schon fast ungenießbar gemacht.
- Bananen haben wir noch nicht probiert; werden wir wohl auch nicht, denn wir vermuten, sie verhalten sich so wie Erdbeeren in einem typisch deutschen Rumtopf.
- Limetten sind bestimmt für die Optik interessant, allerdings gibt es hier Probleme mit der Schale (zu hart und ungespritzt)

- Wir selbst mögen den typisch deutschen Rumtopf nicht so, weil er bis zum Jahresende (wenn er dann endlich fertig ist) doch ziemlich labberig schmeckt, wenn Sie nicht immer wieder Alkohol nachgießen und die meisten Früchte werden halt matschig.

Letztlich eignen sich alle exotischen Früchte, die Sie Du auch roh gerne essen und von denen Sie ausgehen, dass sie nicht matschig werden oder zerfallen.

Variation:

Sie können auch nur Kirschen verwenden (frisch, vom Händler Ihres Vertrauens, ohne Fleischzulage), etwas weniger Zucker, aber natürlich auch mit Rum und im Einmachglas verschließen.

In Hinblick darauf, dass der Alkohol nicht verdunsten kann und sehr stark von den Früchten aufgenommen wird können wir (auch wenn es noch so gut schmeckt) nur zu erhöhter Vorsicht raten.

Rumzwetschgen

Menge: 1 Drink

2 1/2 Kilogramm Zwetschgen
1/4 Liter Rum (54 %)

FÜR DAS ZUCKERWASSER:

625 Gramm Zucker
1/4 Liter Wasser

Entsteinen Sie als erstes die Zwetschgen, gießen Sie das Zuckerwasser und den Rum darüber und lassen Sie alles zugedeckt etwa 24 Stunden stehen. Dann kochen Sie es kurze Zeit auf und füllen den Drink heiß in hitzebeständige Gläser. Zum Schluss verschließen Sie die Gläser. Diese Rumzwetschgen schmecken sehr gut zu Eis.

Russian Bear

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter Absolut Vodka
20 Milliliter Sahne (süß)
20 Milliliter dunkler Kakaolikör
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Russian Car

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
1 Zentiliter Galliano
1 Zentiliter Crème de Cacao weiss
4 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Anschließend gießen Sie das Getränk durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Russian Cosmopolitan

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Cranberrysaft
1 Zentiliter Cointreau oder
1 Zentiliter Triple Sec
1 Zentiliter Limettensaft
etwas Crushed Ice

Mixen Sie alle Zutaten in einem Elektromixer kurz durch, bis keine groben Eisstücke mehr vorhanden sind. Dann servieren Sie das Getränk umgehend in einer (vorgekühlten) Cocktailschale ihren Gästen.

Russian Fruit

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Himbeerlikör
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Tumbler-Glas mit dem Eis.

Russian Night

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
1 Zentiliter Blue Curaçao
1 Prise Pernod
1 Maraschino-Kirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die flüssigen Zutaten mit etwas Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut durch.

Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas und dekorieren ihn mit der Kirsche.

Russische Himbeeren

Menge: 5 Drinks

250 Gramm frische oder tiefgekühlte Himbeeren
3 Orangen
Saft einer Zitrone
10 Zentiliter Curaçao
3 Esslöffel Puderzucker
2 Flaschen roter Sekt
1 Flasche weißer, trockener Sekt
1/2 Flasche Sherry

Geben Sie die Himbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren danach gut abtropfen (wenn Sie keine Tiefkühlware verwenden). Dann geben Sie die Himbeeren in ein Bowlengefaß. Danach fügen Sie die in zuckerwürfelgroße Stücke geschnittenen Orangen (heiß abgewaschen) hinzu, danach den Zitronensaft, den Sherry, den Curaçao und den Puderzucker. Nun lassen Sie alles zugedeckt 1-2 Stunden ziehen. Kurz vor dem Servieren füllen Sie das Getränk mit dem roten und dem weißen Sekt auf.

Unser Tipp:

Dieses traditionsreiche Getränk aus Russland können Sie eventuell auch mit Mineralwasser verdünnen.

Russischer Kaffee

Menge: 1 Tasse

3/4 Tasse starker, heißer Kaffee (Mokka)
 1 Teelöffel Zucker
 3 Esslöffel Wodka
 Kaffeesahne oder Rahm

Verrühren Sie den Zucker in einer großen, feuerfesten und vorgewärmten Schale mit dem Wodka. Dann zünden Sie den Kaffee mit einem langen Streichholz vorsichtig an und löschen ihn mit dem heißen Mokka ab. Zum Schluss gießen Sie bitte etwas Kaffeesahne oder Rahm dazu und servieren das Getränk in einer Kaffeetasse.

Russischer Punsch 1

Menge: 1 Punsch

4,5 Zentiliter Wodka
 7 Himbeeren
 2,5 Zentiliter Zitronensaft
 1,5 Zentiliter Himbeerlikör
 1,5 Zentiliter Crème de Cassis
 1,5 Zentiliter Zuckersirup
 Auffüllen mit Champagner
 viele Eiswürfel

Geben Sie den Wodka und die abgespülten Himbeeren (in einem Sieb abgespült) in einen Shaker und muddeln Sie beide Zutaten. Dann geben Sie die weiteren Zutaten bis auf den Champagner in den Shaker und schütteln das Ganze kräftig mit Eis.

Anschließend gießen Sie den Drink doppelt durch ein Sieb (doppelt abseihen = double strain) auf viel frisches Eis in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit saisonalen Beeren, etwas Zitronenzeste und Minze.

Russischer Punsch 2

Menge: 15 Drinks

6 Eier (Größe M)
 1 Flasche Weißwein
 1/2 Flasche guter Weinbrand
 1 Weinglas Wodka
 150 Gramm Zucker, fein
 1/4 Liter Tee, schwarz (frisch aufgebrüht und durchgeseibt)

Verquirlen Sie alle Zutaten im Wasserbad oder auf der Automatikplatte mit einem elektrischen Handrührgerät in einer Schüssel bis die Masse schön schaumig und dickflüssig ist. Dann servieren Sie die Drinks in angewärmten, breiten hohen Stielgläsern.

Rusty

Menge: 1 Cocktail

75 Milliliter Ron Abuelo
 25 Milliliter PX Sherry
 1 Teelöffel rauchiger Whisky
 einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Tumbler mit einem großen Eiswürfel. Dann drücken Sie eine Orangenzeste darüber ausdrücken und garnieren das Glas anschließend damit.

Rusty Nail

Menge: 1 Drink

4.5 Zentiliter Scotch Whisky
 4.5 Zentiliter Drambuie
 2 Eiswürfel

Füllen Sie den Scotch, den Drambuie und die Eiswürfel in ein Glas und rühren Sie alles vorsichtig um. Danach können Sie den Drink servieren.

Index:

- M.J. Sling Seite 4
Macaroni Seite 4
Madeira Cobbler Seite 4
Magic Maraschino Seite 5
Mai Tai Cocktail Seite 5
Maibowle Seite 5
Maidens Blush Seite 5
Maidens Dream Seite 6
Maidens Kiss Seite 6
Make me crazy Seite 6
Malaga-Cobbler Seite 6
Malcolm Lowry Seite 6
Malibu Sunrise Cocktail Seite 7
Malvenpunsch Seite 7
Man Club Seite 7
Manager-Flip Seite 7
Mandarine mit Weinbrand Seite 8
Mandarinen-Likör Seite 8
Mandarinengeist Seite 9
Mango-Apfel-Drink Seite 9
Mango-Bananen-Drink Seite 9
Manhattan 1 Seite 10
Manhattan 2 Seite 10
Manhattan Cooler Seite 10
Manhattan dry Seite 10
Manhattan Perfect Seite 11
Manhattan Sweet Seite 11
Manhattan-Cocktail mit Whisky 1 Seite 11
Manhattan-Cocktail mit Whisky 2 Seite 11
Maracuja mit Gin Seite 12
Maracuja mit Rum Seite 12
Maracuja-Bowle Seite 12
Maraschino Daisy Seite 13
Margarita 1 Seite 13
Margarita 2 - nur echt mit dem
Orangenlikör Seite 13
Margarita Cocktail Seite 14
Margarita-Watermelon Seite 14
Marlon Brando's Puebla Flip Seite 14
Martin's Rum Orange Punch Seite 15
Martinez Cocktail Seite 15
Martini Seite 15
Mary Pickford Seite 15
Mascotte Cocktail Seite 16
Matelimonade Seite 16
Maurice Chevallier Seite 17
Mayflower Martini Seite 17
Mazagran Seite 18
Mazzagran Seite 18
Mecklenburger Getränke
- die es in sich haben Seite 18
Melanie Rose Seite 23
Mellendorfer Fanta Surprise
(von Köche-Nord.de) Seite 23
Melonenbowle 1 Seite 23
Melonenbowle 2 Seite 24
Melonensoda Seite 24
Mer du Sud Seite 24
Merry Widow Seite 25
Met Seite 25
Met - Rezept und Erfahrungsbericht Seite 26
Met in 10 Tagen mit Bierhefe Seite 27
Met in 18 Monaten Seite 28
Met in 2-4 Monaten Seite 29
Met in 5-6 Wochen Seite 30
Met nach Salcia L. Seite 30
Metrezept, Variante 1 Seite 31
Metrezept, Variante 2 Seite 32
Metrezept, Variante 3 Seite 33
Mexican Seite 34
Mexican Bull Seite 34
Mexican Cactus Seite 35
Mexican Cocktail Seite 35
Mexican Coffee Cocktail Seite 35
Mexican Coffee Hot Seite 36
Mexican Devil Seite 36
Mexican Grape Seite 36
Miami Blue Seite 36
Middleage Bowle Seite 37
Milch mit Pflaumengeschmack Seite 37
Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk Seite 37
Million Dollar Cocktail Seite 38
Millionaire Seite 38
Millionaire's Mule Seite 38
Millionaires Cocktail Seite 38
Mimosa Seite 39
Mint Daiquiri Seite 39
Minzwhisky Seite 39
Miss Banana Flip Seite 39
Mississippi Cocktail Seite 40

Index:

- Mocca Eier Punsch Seite 40
Möhren-Grapefruit-Drink Seite 40
Mojito Seite 40
Mojito (Rum Julep 1) Seite 41
Mojito Cocktail Seite 41
Mojito Cocktail mit Wodka Seite 41
Mokka-Eier-Punsch Seite 42
Monkey Gland Seite 42
Monte Carlo Cocktail Seite 42
Monte Carlo Imperial Seite 42
Moonlight Seite 43
Moosbeerenkwass Seite 43
Morgenerwachen Seite 43
Morning Call Seite 43
Morning Glory Fizz Seite 44
Moscow Mule Cocktail Seite 44
Mother-in-law Cocktail Seite 44
Mother's Milk Seite 44
Muddy River Seite 45
Mulata Seite 45
Mulled Wine Seite 45
Muntermacher Seite 46
- Napoleon Seite 46
Napoleon Cocktail Seite 46
Narrencocktail Seite 47
Nat King Cole Seite 47
Ne Art Baileys Seite 47
Negroni Seite 48
New Jersey Squirrel Seite 48
New Orleans Seite 48
New Orleans Fizz (Ramos Fizz) Seite 49
New York Fizz Seite 49
- Ohin Seite 50
Okinawa Seite 50
Old Cuban Seite 50
Old Flame Seite 51
Old Opera Seite 51
Opal Seite 51
Orange Velvet Seite 52
- Paddy Cocktail Seite 52
Palmer Seite 52
Paris Opera Seite 52
Parisienne Seite 53
Park Avenue Seite 53
Park Lane Seite 53
Peach Daiquiri Seite 53
Peach Royal Seite 54
Pedro Collins Seite 54
Pegu Club Seite 54
Pepe Seite 54
Pepinos Cafe (heiß) Seite 55
Pepito Collins (Ruben Collins) Seite 55
Perfekt Martini Seite 55
Periodista Seite 55
Perroquet Seite 56
Petersen-Clausens Aperol
Fanta Spritz Seite 56
Petersen-Clausens Presbyterian Seite 56
Picasso Seite 57
Pierre Collins Seite 57
Pimm's Seite 57
Pimm's Rangoon Seite 58
Pimm's Royal Seite 58
Pina Colada Seite 58
Pineapple Daiquiri Seite 59
Pinerito Seite 59
Pink Creole Seite 59
Pink Daiquiri Seite 60
Pink Gin Seite 60
Pisco Sour Seite 60
Planters Punch Seite 61
Polar Bear Seite 61
Polynesischer Cocktail Seite 61
Porto Flip Seite 62
Presbyterian Seite 62
Princeton Seite 62

Prosecco mit Heidelbeersirup Seite 62

Punch a la Washington Hotel Seite 63

Quaker's Seite 63

Quarter Deck Seite 63

Queen of Strawberries Seite 63

Reggae & Rum Seite 64

Réunion Seite 64

Ribalaigua Daiquiri Seite 64

Robinson Seite 64

Robinson Crusoe Seite 65

Rolls Royce Seite 65

Ron Collins Seite 65

Rory O'More Seite 65

Rosita Seite 66

Rosmarin-Cocktail Seite 66

Rossumada Seite 67

Rote Gurkenbowle Seite 67

Roter Löwe Seite 67

Rotes Johannisbeerwasser

(Woditza iz krasnoj smorodiny) Seite 67

Rototo Cocktail Seite 68

Rotweinbowle spanische Art Seite 69

Rotweinpunsch 1 Seite 69

Rotweinpunsch 2 Seite 69

Rotweinpunsch mit Ananas Seite 70

Rotweinzauber Seite 70

Royal Bengal Tiger Tea Seite 70

Royal Bermuda Yacht Club Cocktail Seite 71

Royal Blush Seite 71

Royal Fizz Seite 71

Royal Gin Fizz Seite 71

Royal Romance Seite 72

Royal Tee-Punsch Seite 72

Ruby Fizz Seite 72

Rum Alexander Seite 72

Rum Collins Seite 73

Rum Cooler Seite 73

Rum Flip Seite 73

Rum Highball Seite 74

Rum Julep Seite 74

Rum Julep, 2 Seite 74

Rum Martini Seite 75

Rum Medford Rum sour Seite 75

Rum Rangoon Seite 75

Rum Runner Seite 76

Rum Sazerac Seite 76

Rum Sour Seite 76

Rum Stinger Seite 76

Rum-Kirschen Seite 76

Rumtopf Seite 77

Rumtopf mit Eistee Seite 78

Rumtopf mit exotischen Früchten Seite 78

Rumzwetschgen Seite 80

Russian Bear Seite 80

Russian Car Seite 80

Russian Cosmopolitan Seite 80

Russian Fruit Seite 81

Russian Night Seite 81

Russische Himbeeren Seite 81

Russischer Kaffee Seite 82

Russischer Punsch 1 Seite 82

Russischer Punsch 2 Seite 82

Rusty Seite 82

Rusty Nail Seite 82

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](https://www.koeche-nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

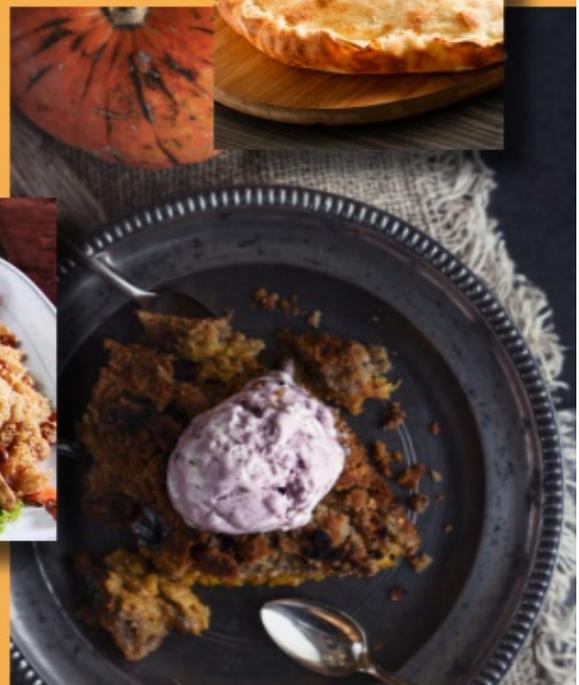
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)