



BARTENDERS FRIEND
Barkeeper Rezepte
Teil 3 (D-G)

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!

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

Inhalt:

D Seite 5-23

E Seite 24-46

F Seite 47-72

G Seite 73-113

Index Seite 114-117

BARTENDERS FRIEND Teil 2 (A-C, PDF)

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=416>

BARTENDERS FRIEND Teil 3 (D-G, PDF)

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=417>

BARTENDERS FRIEND Teil 4 (H-L, PDF)

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=418>

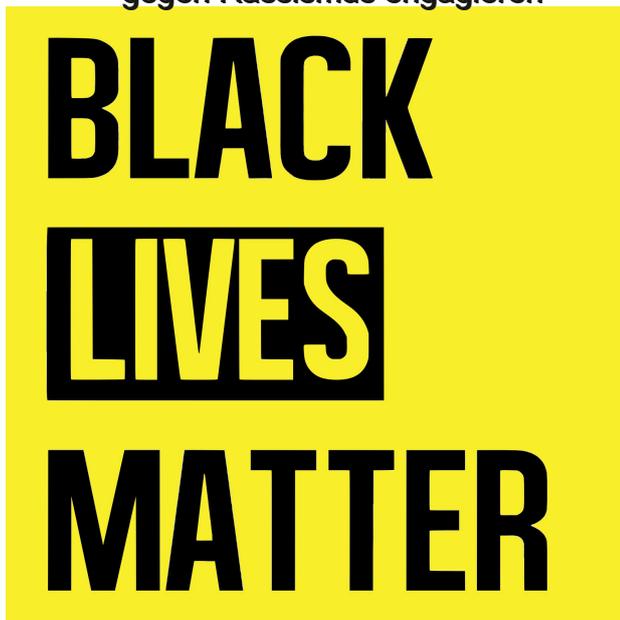
BARTENDERS FRIEND Teil 5 (M-O, PDF)

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=419>

BARTENDERS FRIEND Teil 6 (S-OZ PDF)

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=420>

So können Sie sich mit Spenden
gegen Rassismus engagieren



Black Lives Matter Berlin

<https://www.blacklivesmatterberlin.de/>

Spenden:

<https://www.blacklivesmatterberlin.de/support-usa-protests/>

KOP Berlin

(Kampagne für Opfer rassistischer
Polizeigewalt)

<https://kop-berlin.de/>

Spenden:

<https://kop-berlin.de/spenden>

(unbezahlte Werbung)

Mut gegen rechte Gewalt !

<https://www.mut-gegen-rechte-gewalt.de/projekte>

business-punk.com

<https://www.business-punk.com/2020/06/sechs-antirassistische-initiativen-die-ihr-unterstuetzen-koennt/>

Pro Asyl

<https://www.proasyl.de/was-wir-tun/>

Spenden:

<https://www.proasyl.de/spenden/>

Adefra e.V.

<http://www.adehra.com/>

Exit Deutschland

<https://www.exit-deutschland.de/start/>

Spenden:

<https://www.exit-deutschland.de/spenden/>

Achtung:

Der Autor Marcus Petersen-Clausen bekommt keinen Cent für diese Verlinkungen und erwähnungen. Er macht das ehrenamtlich aus reiner christlichen Nächstenliebe und politischer Überzeugung (wir weisen darauf hin das alle Links in diesem PDF-Buch unbezahlte Werbung sind)!

Daiquiri

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter weißer Rum
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Zutaten auf viel Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail in eine vorgekühlte Cocktailschale oder in Sektkläser.

Daiquiri (Klassisch)

Menge: 1 Drink

4 Eiswürfel
3 Zentiliter Limettensaft ("Limejuice")
6 Zentiliter weißen Cuba Rum
2 Zentiliter Zuckersirup

Es gibt aber offenbar die diversesten Varianten davon, ich kannte zum Beispiel Banana-Daiquiri (mit Bananenlikör) oder Cherry-Daiquiri mit Cherry Brandy. Hauptsache, es schmeckt.

Überhaupt ist Rum nach meinem Geschmack mit der spannendste Schnaps. 8 jähriger rhum agricol aus Guadeloupe schmeckt nahezu wie Cognac!

Daiquiri Cocktail

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Rum weiß
3 Zentiliter Limettensaft
1,5 Zentiliter Zuckersirup
einige Eiswürfel
eventuell 1 Scheibe Limette

Geben Sie Gib alle Zutaten in einen Shaker, auch die Eiswürfel. Dann schütteln Sie das Ganze kräftig für rund 12 Sekunden. Anschließend gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein vorgekühltes Coupette und serviere den Daiquiri mit einer Limettenzeste. Garnieren können Sie das Getränk mit einer Scheibe Limette oder wahlweise auch ohne Garnitur.

Daiquiri Natural

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Limettensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Rum weiß
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie das Ganze gut. Dann seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Damenkränzchenpunsch

Menge: 6 Drinks

10 Gramm Russischer Rauchtee
250 Milliliter Wasser
3 Zitronen
2 Orangen
1 Vanillestange
250 Gramm Zucker, nach
Geschmack anpassen
15 Deziliter kräftiger Rotwein

Übergießen Sie die längs halbierte Vanillestange und den Tee mit dem kochenden Wasser und lassen Sie es etwa 5-6 Minuten ziehen. Dann gießen Sie das Wasser ab und vermischen die Vanillestange mit dem Zitronensaft und Orangensaft sowie dem Zucker. Danach erhitzen Sie die Zutaten unter ständigem Rühren langsam, bitte nicht kochen! Zum Schluss geben Sie den Rotwein dazu und halten alles noch 5 Minuten knapp vor dem Siedepunkt.

Serviert werden die Drinks bitte heiß!

Dämmerstunde

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Weinbrand
1 Eiswürfel
Soda
1 Orangenscheibe
3 Cocktailkirschen
einige Eiswürfel

Geben Sie den Weinbrand mit dem Eis in ein Becherglas und füllen Sie die Zutaten mit Soda auf. Dann legen Sie die Orangenscheibe auf und setzen darauf die Cocktailkirschen. Zum Schluss servieren Sie den Drink mit einem Trinkhalm.

Dänischer Würzkaffee

Menge: 4 Drinks

1/2 Liter Wasser
1/2 Zimtstange
1/2 Vanilleschote
6 gehäufte Teelöffel gemahlener Kaffee
100 Gramm Sahne (süß)
1 Paket Vanillezucker
1 Esslöffel Puderzucker
8 Zentiliter Gammel Dansk Bitter Dram
25 Gramm Borkenschokolade

Lassen Sie das Wasser in einem kleinen Topf zusammen mit der einmal gebrochenen Zimtstange und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und lassen Sie das Ganze zugedeckt etwa 10 Minuten leise simmern.

Danach geben Sie den Kaffee in eine Filtertüte, nehmen die Zimtstange und die Vanilleschote aus dem Wasser, lassen das Wasser sprudelnd aufkochen und gießen den Kaffee auf. Währenddessen schlagen Sie die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Puderzucker halbsteif.

Nun spülen Sie 4 große Tassen mit kochendem Wasser aus, geben in jede Tasse 2 Zentiliter Gammel Dansk und füllen sie mit dem heißen Kaffee auf. Dann verteilen Sie die angeschlagene Sahne darüber und rühren alles einmal um. Zum Schluss bestreuen Sie jede Tasse mit etwas zerbröckelter Borkenschokolade.

Danziger Goldwasser

Menge: 1 Drink

FUER DEN ANSATZ:
1 Liter Branntwein
100 Gramm Frische Rosenblätter
100 Gramm Orangenblüten
2 Gramm Zimtblüten
1 Gramm Nelken

ZUM FERTIGMACHEN:
250 Gramm Zucker
2 Esslöffel Rosenwasser
2 Esslöffel Orangenblütenwasser
3 Blatt Goldschaum

Füllen Sie den Branntwein, die Rosenblätter und die Orangenblüten, die Zimtblüten sowie die Nelken in Flaschen und lassen Sie die Zutaten etwa 14 Tage ziehen.

Dann läutern Sie den Zucker, vermischt ihn mit dem destillierten Branntwein und fügen das Rosenwasser sowie das Orangenblütenwasser und den Goldschaum hinzu. Nun füllen Sie den Drink auf Flaschen, verkorkt sie gut und bewahren das Goldwasser an einem kühlen Ort auf.

Darjeeling On The Rocks

Menge: 1 Drink

1/2 Paket Darjeeling-Tee
1/2 Flasche Champagner o. Sekt
1 Spritzer Zitronensaft
3 Eiswürfel

Befeuchten Sie den Glasrand mit dem Zitronensaft und stippen Sie ihn in Zucker. Dann übergießen Sie den Tee mit den Eiswürfeln und füllen ihn mit dem Champagner oder Sekt auf. Anschließend geben Sie bitte einen Spritzer Zitronensaft dazu und servieren den Drink kühl.

Das Bier als Getränk und als Nahrungsmittel

Info

Bier ist Genussmittel und Nahrungsmittel. Von den alkoholischen Getränken, deren wir uns bedienen, ist Bier das an Alkohol ärmste. Dem geringen Gehalte an Alkohol entsprechend, ist seine Wirkung beim Genusse, es wirkt erwärmend und belebend, es regt das Nervensystem genügend an, ohne es zu überreizen, es bringt, wenn es innerhalb der durch die Vernunft gesetzten Grenzen genossen wird, das Gefühl des Wohlbehagens hervor, ohne zu berauschen wie der Wein, und ohne sinnverwirrend zu sein, wie der Branntwein.

Wenn die menschliche Natur des Genusses derartiger Getränke bedarf, so ist der des Bieres unzweifelhaft dem Organismus am meisten zuträglich, namentlich, weil dieses Getränk, außer seiner nervenbelebenden Wirkung, einen nicht unbedeutenden Nährwert besitzt. Wegen seines geringen Gehaltes an Eiweißstoffen kann das Bier auch nie zur vollkommenen Ernährung des Körpers ausreichen. Als Zugabe zu Fleisch, Brot, Käse oder anderen Stoffen ist es aber, wegen seines Gehaltes an Extraktivstoffen und phosphorsauren Salzen, ein wertvolles Nahrungsmittel. In dieser Beziehung steht das Bier weit über dem Wein.

Mit dem Branntwein ist es übrigens gar nicht zu vergleichen, da dieser dem Körper nichts gibt als den Alkohol. Ein kräftig genährter ausgewachsener gesunder Mann kann einen Schnaps ohne Schaden trinken, aber ein schwacher Körper wird schwächer wie vorher. Darin liegt der Fluch des Branntwein-Trinkens. Beim Biergenuss wird dagegen dem Körper ein Teil der zu verbrauchenden, oder durch vorangegangene Leistung verbrauchten Kraft ersetzt.

Dattelmilch mit Kardamom

Menge: 1 Glas

4 Datteln
1 Schuss Kardamom; gemahlen
oder grüne Kardamomkapsel
1/8 Liter Vollmilch; eiskalt
2 Zentiliter Kokoslikör; 20%

Schneiden Sie die Datteln längs auf und lösen Sie den Stein heraus. Dann schneiden Sie die Datteln in Würfel. Die Kardamomkapseln brechen Sie bitte auf und lösen die Samenkörner heraus.

Danach geben Sie die Dattelwürfel und Kardamomsamenkörner in die Milch geben und pürieren sie mit dem Schneidstab des Handrührgerätes.

Nun rühren Sie den Kokoslikör unter und füllen das Getränk in ein Glas mit drei Eiswürfel. Serviert wird der Drink sofort.

De Bom - Die Bombe

Rezept aus Belgien

Menge: 1 Cocktail

50 Gramm Erdbeeren
12 ½ Gramm Zucker
1 Erdbeere
50 Milliliter Wodka (gut gekühlt)
50 Milliliter Champagner oder ein guter trockener Sekt (gut gekühlt)

Erhitzen Sie die verlesenen Erdbeeren mit dem Zucker in einem Topf und lassen Sie beide Zutaten etwa 5 Minuten köcheln. Dann pürieren Sie die Beeren mit einem Stabmixer und lassen sie abkühlen. Das Püree verteilen Sie nun auf die, am besten gekühlten, Cocktailgläser und lassen den Wodka ganz vorsichtig über die gewölbte Seite eines Teelöffels auf das Erdbeerpüree fließen (dabei soll der Wodka sich möglichst wenig mit dem Püree vermischen und auch sehr hell bleiben). Nun füllen Sie den Cocktail mit dem Champagner auf und servieren ihn mit einem Strohhalm.

De Rigneur

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bourbon Whisky
4 Zentiliter Grapefruitsaft
2 Barlöffel Honig
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Cocktailglas und servieren ihn.

Deauville

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Cognac/Brandy
2 Zentiliter Calvados
2 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Lemon Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann geben Sie das Getränk in eine Cocktailschale.

Deep Sea Cocktail

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Dry Gin
30 Milliliter Wermut, trocken
1 Schuss Pastis
1 Schuss Orangen-Bitter

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und gießen Sie sie in ein Cocktailglas. Dann garnieren Sie den Shortdrink mit etwas Zitronenzeste und servieren ihn.

Deep South

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Southern Comfort
1 Zentiliter brauner Rum
1 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Lime Juice
Champagner
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink in Champagnerkelch und füllen ihn mit Champagner auf.

Del Mar

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
3 Zentiliter Rose's Lime Juice
5 Zentiliter Wodka
1 Zentiliter Blue Curaçao
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfel und schütteln Sie den Shaker gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Tumbler auf frische Eiswürfel ab und servieren das Getränk.

Delmonten

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Limettensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eis und schütteln Sie sie kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail in ein vorgekühltes Martiniglas durch ein Sieb ab und garnieren ihn mit einer Limettenzeste.

Der fliegende Robert

Menge: 1 Drink

Eiswürfel
4 Zentiliter Doppelkorn; zum
Beispiel Berentzen
2 Zentiliter Blue Curaçao
1 Prise Zitronensaft
Bitter Lemon
1 Zitronenscheibe
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in den Shaker. Dan fügen Sie den Doppelkorn, den Curaçao und den Zitronensaft hinzu, schütteln alles und geben den Drink mit dem Eis in ein Longdrinkglas. Aufgefüllt wird das Ganze mit Bitter Lemon und mit der Zitronenscheibe. Danach garnieren Sie das Getränk bitte mit der Cocktailkirsche.

Der Klassische Rumtopf

Der klassische Rumtopf vom Vater am Weihnachtsabend geöffnet - ist auch heute noch beliebt und aktuell. Einen Rumtopf ansetzen heißt nicht einfach Obst mit Zucker und Alkohol zu konservieren. Nein, wir erleben angesichts der verschiedenen Früchte die Jahreszeiten, Duft und ihr aromatisches Zusammenklingen, sowie die Spannung steigt von Monat zu Monat, bis sich der Deckel endlich zur ersten Kostprobe lüftet.

Den Rumtopf können Sie auch noch im August mit allen erhältlichen Früchten auf einmal bereiten. Mehr Spaß macht es aber sicher über das ganze Jahr!

1) Verwenden Sie immer nur reife Früchte ohne Schadstellen und einen mindestens 54%igen Rum.

2) Der Rumtopf sollte immer aus Keramik sein, gradwandig und mindestens 3 Liter fassen.

3) Waschen Sie das Obst und tupfen Sie es trocken. Danach bestreuen Sie es je 500 Gramm Obst mit 250 Gramm Zucker und lassen es etwa 60 Minuten ziehen. Danach füllen Sie das Ganze in einen Topf und gießen es mit Rum auf. Der Flüssigkeitspegel sollte dabei immer 1 Zentimeter über den Früchten stehen. Nun legen Sie einen auf um das Obst zusammenzudrücken.

4) Den Rumtopf verschließen Sie bitte nach jeder Füllung mit Cellophan und legen den Deckel auf.

5) Vor jedem weiteren Auffüllen rühren Sie dann die Früchte vorsichtig mit einem Silberlöffel um, um den Zucker am Topfboden zu lösen.

6) Außerdem bewahren Sie den Rumtopf bitte kühl und dunkel auf.

Rumtopffrüchte passen übriges zu Sandkuchen, Pudding, Eis oder Wild. Der Saft, mit Sekt aufgegossen, ergibt einen schönen spritzigen Cocktail.

Die Zeiten und die Reihenfolge für den Klassischen Rumtopf sind:

Mai/Juni: Erdbeeren

Juli: Kirschen, Himbeeren

August: Aprikosen, Brombeeren

September: Pfirsiche

Oktober: Mirabellen, Pflaumen

November: grüne Walnusskerne

Dezember: Mandarinen

Derby Daiquiri

Menge: 1 Drink

1,5 Zentiliter Zitronensaft

3 Zentiliter Orangensaft

1 Teelöffel extra feiner Zucker

4,5 Zentiliter Bacardi Rum

1 Tasse geschabtes Eis

Geben Sie alle Zutaten in ein elektronisches Mixgerät und mixen Sie sie bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 20 Sekunden lang. Dann geben Sie den Drink in ein Glas.

Derby Sour

Menge: 1 Cocktail

1/4 Saft der Limette
2 Zentiliter Orangensaft
1 Teelöffel Puderzucker
5 Zentiliter Rum weiß
Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker, shaken Sie sie gut durch. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale.

Desiree

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Dolfi Fraise de Bois
2 Zentiliter Bourbon Whisky
1 Zentiliter Schlagsa
0,5 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Grenadine
Golden Fresh

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie gut durch und füllen Sie den Drink in einem Glas mit Golden Fresh auf.

Devil Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken
3 Zentiliter Port (Tawny)
1 Spritzer Zitronensaft
1 Zitronenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail dann in eine Cocktailschale ab. Danach spritzen Sie das Getränk mit Zitronenschale ab und geben diese dazu.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Devil's Heaven

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Tequila Gold
2 Zentiliter Cassis
1 Zentiliter Limettensaft
Ginger Ale zum auffüllen

Geben Sie alle Zutaten bis auf das Ginger Ale in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann füllen Sie den Drink in ein Glas und füllen ihn mit Ginger Ale auf.

Diana

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Crème de Menthe weiß
2 Zentiliter Cognac
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in ein Glas und übergießen Sie sie mit den anderen Zutaten.

Didi's Tongburster

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Tequila
5 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Zitrone
2 Zentiliter Limone
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit viel Eis in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink in ein Longdrink Glas auf, geben viel zerstoßenes Eis sowie zwei Zitronenscheiben obenauf.

Die 8 gesündesten Getränke

Menge: 1 Info

Grüner Tee:

Fitness: Ein besonders fluorhaltiges Getränk. Schützt Zähne vor Karies und hält die Knochen stabil.

Seele: Enthält viel Zink - ein Mineral, das wichtig für das Gehirn ist (stärkt die Konzentration)

Gesundheit: Wegen seines hohen Betacarotingehalts stärkt grüner Tee das Immunsystem, Flavonoide wirken gegen Speiseröhrenkrebs.

Kaffee:

Fitness: Nach dem Genuss von Koffein steigt die körperliche Leistungsfähigkeit um bis zu 80% an.

Seele: Koffein weitet die Hirngefäße, das Gehirn wird besser durchblutet. Müdigkeit verschwindet, die Konzentrationsfähigkeit steigt.

Gesundheit: Kaffee enthält den Wirkstoff Tannin. Er verhindert, dass sich bakterieller Zahnbelag bildet.

Fortsetzung: Die 8 gesündesten Getränke

Apfelsaft:

Fitness: Apfelsaft steckt voller Mineralstoffen. Stark erhöhten Bedarf haben Sportler, die viel Mineralien ausgeschwitzt haben.

Seele: Kalium steuert die Blutversorgung des Gehirns, macht es leistungs- und reaktionsfähiger.

Gesundheit: Wegen seines hohen Kaliumgehalts wirkt Apfelsaft entwässernd. Heilsam bei Herzerkrankungen und Nierenerkrankungen.

Sekt:

Fitness: Sekt regt die Fettverbrennung sehr stark an und unterstützt so Diäten.

Seele: In geringen Mengen genossen, fördert Sekt die Lust am Sex, vertreibt geistige Müdigkeit und üble Laune.

Gesundheit: Dank seines hohen Schwefelgehalts spült Sekt Gifte aus dem Körper.

Malzkaffee:

Fitness: Malzkaffee reguliert selbst niedrigen Blutdruck und steigert die Leistungsfähigkeit.

Seele: Wirkt auf sanfte Art belebend, putscht aber nicht auf. Malzkaffe vertreibt Morgenmuffeligkeit und leichte Depressionen.

Gesundheit: Malzkaffee ist reich an Kieselsäure, die das Bindegewebe, Haare und Nägel stärkt und nährt.

Bier:

Fitness: Enthält Hordenin, einen Stoff, der wie ein natürliches Aufputzmittel wirkt und den Kreislauf in Schwung bringt.

Seele: Im Bier steckt der Hopfeninhaltsstoff Hopein, der Aggressionen dämpfen kann und positiv auf das Wohlbefinden wirkt.

Gesundheit: Beim Brauen entsteht Methylbutenol, ein natürliches Schlafmittel, das bei leichten Schlafstörungen helfen kann.

Orangensaft:

Fitness: B-Vitamine und Calcium (wird vielen Säften extra zugesetzt) stärken die Knochen, verhindern Osteoporose.

Seele: Orangensaft ist ganz besonders reich an Vitamin C, steigert die Liebeslust und wirkt anregend auf die Psyche.

Gesundheit: Frisch gepresster Orangensaft mit Fruchtfleisch ist faserreich und ballaststoffreich. Extrem wichtig für gesunde Verdauung.

Rotwein:

Fitness: Rotwein steigert die Tätigkeit knochenbauender Zellen. Er verringert so das Risiko, an Osteoporose zu erkranken.

Seele: Rotwein wirkt anregend, wird von Ärzten deshalb gegen Erschöpfung, Lustlosigkeit und Appetitlosigkeit empfohlen.

Gesundheit: Polyphenole im Wein weiten die Gefäße. Die Haut wird besser durchblutet, wird glatter und widerstandsfähiger.

Diplomat

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Wermut, rot
1 Spritzer Maraschino
1 Spritzer Orange Bitter
2 Spritzer Carpano Antica Formula
1 Zitronenscheibe
1 Stielkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail dann in eine Cocktailschale ab. Zum Schluss spritzen Sie das Getränk mit der Zitronenschale ab, geben diese dazu und garnieren den Cocktail mit der Kirsche.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Dirty Martini

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Gin
10 Milliliter Trockener Wermut
5 Milliliter Olivenlake
1 ganze Grüne Olive
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einem Cocktailglas und rühren Sie sie gut um, danach seihen Sie die Mischung durch ein Sieb ab und garnieren den Cocktail mit einer grünen Olive. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Dirty Mother

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Kahlúa
30 Milliliter Weinbrand
einige Eiswürfel

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

Dirty White Mother

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Kaffeelikör, Kahlúa
3 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig mit Eis. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Tumbler-Glas auf Eis ab.

Diskussions-Punsch

Menge: 12 Portionen

1 Zitrone
6 Orangen
1 Vanille-Stängel
15 Gramm Getrocknete Orangenblüten
15 Gramm Rauchtee
1 Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker
2 Deziliter Maraschino - oder Kirschwasser
15 Deziliter trockener Weißwein
15 Deziliter Kräftiger Rotwein
3 Deziliter Madeira
7 Deziliter Arrak

Überbrühen Sie die Teeblätter mit der Hälfte vom kochenden Wassers und lassen Sie sie 5 Minuten ziehen, danach gießen Sie es bitte ab. Den Zucker läutern Sie nun im restlichen Wasser, die aufgeschnittene Vanillestange und die Orangenblüten fügen Sie hinzu und lassen alles ziehen, bis der Läuterzucker abgekühlt ist. Dann gießen Sie das Ganze durch ein Sieb (Durchseihen) und vermischen es mit dem Tee. Nun geben Sie den Orangensaft, den Zitronensaft, den Maraschino, den Weißwein, den Rotwein, den Madeira und den Arrak dazu und erhitzen alles langsam. Bitte nicht kochen! Der Punsch wird bitte heiß serviert!

Dithmarschens Getränke

Eiergrog

Menge: 1 Dink

1 Eigelb
1 Esslöffel Zucker
2 Zentiliter Rum
100 Milliliter heißes Wasser

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker in einem Glas sehr schaumig. Dann geben Sie den Rum hinzu, füllen die Zutaten langsam mit dem heißem Wasser auf und rühren bitte nicht mehr um.

Holunderbeeren-Likör

Menge: 4 Drinks

1 Liter Holunderbeeren-Saft
500 Gramm Zucker
505 Milliliter Rum (54 % Vol.-%)
505 Milliliter Whiskey

Kochen Sie den Holunderbeeren-Saft mit dem Zucker in einem hohen Topf auf und lassen Sie ihn dann erkalten. Danach mischen Sie den kalten Saft mit dem Rum und dem Whiskey und füllen den Likör in Flaschen ab.

Fortsetzung Dithmarschens Getränke

Schwarzer Johannisbeeren-Likör

Menge: 2 Drinks

600 Gramm schwarze Johannisbeeren
250 Gramm weißer Kandis
700 Milliliter Korn

Geben Sie die Beeren in ein Sieb, füllen Sie kaltes Wasser in eine Schale und tauchen Sie das Sieb hinein (das ist die schonen-ste Methode Beeren zu waschen). Dann vermengen Sie die Johannisbeeren mit dem weißen Kandis und geben beides in ein großes Glas. Nun übergießen Sie das Ganze mit dem Korn, verschließend das Glas und schütteln es gut durch. Anschließend lassen Sie den Likör etwa 7-8 Wochen durchziehen, gießen ihn danach durch ein Filter und füllen das Getränk zum Schluss in ausgespülte Flaschen.

Tee-Punsch-Bowle

Menge: 2 Drinks

700 Milliliter Korn
400 Milliliter heißes Wasser
250 Milliliter starker schwarzer Tee
1/2 Esslöffel Zucker

Kochen Sie alle Zutaten auf und servieren Sie das Getränk heiß.

Tote Tante

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum
200 Milliliter heißer Kakao
50 Milliliter Sahne (süß)
1 Paket Sahne-Steif
etwas Schoko-Raspel

Erwärmen Sie den Rum, mischen Sie ihn mit dem heißem Kakao und füllen Sie das Ganze in eine hohe Tasse. Dann schlagen Sie die Sahne mit dem Sahne-Steif steif, krönen das Getränk mit einer Sahne-Haube und verzieren es mit den Schokoraspeln.

Dizzy Izzy

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Cream Sherry
3 Zentiliter Bourbon Whisky
2 Zentiliter Ananas Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale (abseihen).

Dogs Nose

Menge: 2 Drinks

330 Milliliter Ale
30 Milliliter Gin

Gießen Sie den Gin in Biergläser und fügen Sie das Ale hinzu. Danach können Sie die Drinks servieren.

Dolly

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Apricot Brandy
3 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Wermut, trocken
1 Orangenscheibe
einige zerstoßene Eiswürfel

Rühren Sie das zerstoßene Eis und die Zutaten in einem Glas gut durch und fügen Sie die Orangenscheibe hinzu.

Dolomiten-Steiger

Menge: 1 Drink

1 Liter Rotwein
1/2 Liter weißer Rum
1/4 Liter Schnaps
Zimt
Nelken
Honig
Orangensaft nach Geschmack

Wie bei jedem Glühwein vermengen Sie die Zutaten miteinander und erhitzen sie.

Achtung:

Ein Absturz ist garantiert!

Dolores

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cream Sherry
 2 Zentiliter brauner Rum
 1 Zentiliter Dubonnet
 3 Zentiliter Orange Juice
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Donaldson's Beer Cup

Menge: 6 Drinks

1 1/2 Becher Bier
 2 Becher Mineralwasser
 1/16 Teelöffel Noyau; (*)
 1/2 Zitronenschale
 1 Spur Muskat
 1 Teelöffel Zucker
 1/4 Becher zerstoßenes Eis

(*) Noyau: das müsste, nach umfangreichen Recherchen, eine Art mit Nüssen aromatisierter Brandy sein; ich weiß nicht, wo so etwas im Original erhältlich ist, und bin auch nicht so intensiv mit der Produktpalette des Hauses Eckes bewandert. Wir haben "Eckes" geschrieben, und wehe, jemand wagt dies zu quolschen!!!

Sie vermischen das Bier mit dem Sprudelwasser und dem Likör. Dann geben Sie die Zitronenschale, das Muskat und der Zucker dazu. Zum Schluss geben Sie das Eis hinzu und rühren das Ganze kräftig um.

Dorlis Flip

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Sherry Medium
 2 Zentiliter Crème de Cacao weiß
 1 Zentiliter Cognac
 1 Zentiliter Zuckersirup
 2 Zentiliter Sahne (süß)
 1 Eigelb (Größe M)
 etwas Muskat
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kurz. Danach gießen Sie den Drink in ein Flipglas oder gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) in einen Sektkelch. Bestreut wird das Getränk zum Schluss mit etwas Muskat.

Drachenblut

Menge: 1 Drink

8 Zentiliter Kirschnektar
 8 Zentiliter Maracujanektar
 2 Zentiliter Grenadine
 2 Zentiliter Zitronensaft
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf einigen Eiswürfel. Garniert wird das Getränk bitte mit einer Zitronenscheibe sowie ein paar Cocktailkirschen.

Dream Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Weinbrand
1 Zentiliter Curaçao weiß
1 Zentiliter Anisette

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann füllen Sie den Cocktail in ein Cocktailglas und servieren ihn.

"Drink ""Takka""

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Limonensaft
1 Zentiliter Blue Curaçao
1 Limone
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten zusammen und mixen Sie sie auf Eis. Danach schenken Sie den Drink bitte ohne Eis aus und garnieren ihn mit der Limone. Natürlich muss das Getränk gut gekühlt sein.

Drums of Rio

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka
6 Zentiliter Batida De Coco
12 Zentiliter Maracujasaft
einige Eiswürfel

Zur Deko:
Früchte der Saison

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann reiben Sie einen Glasrand mit dem Saft der Zitrone ein und tauchen ihn in Zucker. Nun gießen Sie den Mix durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas und garnieren das Getränk mit Früchten.

Dubonnet Cassis

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Dubonnet
1 Zentiliter Schwarze Johannisbeere
etwas Soda (zum Auffüllen)
1 Zitronenscheibe
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Aperitifglas auf einigen Eiswürfeln und füllen Sie den Cocktail mit Soda auf. Zum Schluss spritzen Sie ihn mit der Zitronenschale ab und geben diese dazu.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Dubonnet Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Dubonnet Rouge
3 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas, vermischen Sie sie gut und gießen Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas. Den Cocktail spritzen Sie bitte noch mit einer Zitronenschale ab.

Dubonnet Creme

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Dubonnet
3 Zentiliter Crème de Cassis
Soda
2 Spritzer Zitronensaft
Zitronenscheibe
einige Eiswürfel

Verrühren Sie den Dubonnet und die Crème de Cassis mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas und füllen Sie die Zutaten mit Soda auf. Dann geben Sie den Zitronensaft und die Zitronenscheibe dazu.

Statt des Zitronensaftes können Sie auch 2 Spritzer Lemon Juice nehmen.

Dubonnet Fizz

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Dubonnet
1 Zentiliter Brandy (Cherry Brandy)
4 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
nach eigenem Belieben Wasser (Sodawasser), kalt
ein paar Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten, ohne das Sodawasser, mit Eiswürfeln in einem Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit Sodawasser auf.

Dubonnet Highball

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Rum (braun)
10 Zentiliter Mineralwasser
3 Zentiliter Dubonnet

Gießen Sie den Dubonnet und den Rum über einige Eiswürfel direkt in ein Longdrinkglas oder einen Tumbler und verrühren Sie die Zutaten. Je nach Geschmack können Sie den Drink mit Mineralwasser auffüllen und nochmals umrühren. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Dudelsack

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Crème de Cacao braun
3 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Limettensaft
1 Stück Orangenschale
einige Eiswürfel

Geben Sie den Likör, den Gin und den Limettensaft mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Nun spritzen Sie den Cocktail mit der Orangenschale ab und stecken ein rundes Stück an den Rand.

Duke of Marlborough

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Fino Sherry
3 Zentiliter Wermut, rot
3 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Dunlop Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Angostura Bitter
1/3 Sherry
2/3 Rum

Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander und geben Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Earthquake

Menge: 1 Likör

1 1/2 Zentiliter Whisky
1 1/2 Zentiliter Roter Genever
1 1/2 Zentiliter Pernod
einige Eiswürfel

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker mit Eis gut durch gießen Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Unser Tipp:

Vorsicht, dieser Likör dröhnt!

East India Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Brandy
1 Zentiliter Cherry Brandy
2 Zentiliter Ananassaft
ein Spritzer Angostura Bitter
einige Eiswürfel

Schütten Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eis und gießen Sie den Cocktail danach durch ein Sieb (abseihen) in das vorgekühlte Gästeglas.

East Village

Menge: 1 Cocktail

1/8 Limette
3 Zentiliter Cranberrysaft
1 Teelöffel Cranberrysirup
2 Zentiliter Gin
4 Zentiliter Sake
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.

Eastwind

Menge: 1 Drink

20 Milliliter Absolut Kurant
20 Milliliter Wermut, trocken
20 Milliliter Wermut, süß
1 Spalte Zitrone
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Drink bitte mit der heiß abgewaschenen Zitrone und servieren es.

Easy Dancer

Menge: 1 Drink

0.05 Zentiliter Pfirsichschnaps
0.05 Zentiliter Wodka
0.10 Zentiliter Pfirsichsaft
3 kleine Pfirsichstücke
einige Eiswürfel

Mixen Sie alle Zutaten und servieren Sie den Drink mit Eiswürfeln und einem Strohhalm.

Ebereschenlikör

Menge: 1 Likör

1500 Gramm Gartenebereschen
750 Gramm gestoßenen braunen Kandis
10 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 1/2 Liter sehr guter Kornbranntwein

1.) Spülen Sie die Beeren ab, lassen Sie sie abtropfen und streifen Sie sie von den Rispen. Dann zerstampfen Sie die Beeren mit dem Kandis leicht. Danach lassen Sie die Beeren in einer Schüssel über Nacht stehen.

2.) Am nächsten Tag zerstoßen Sie die Nelken und die Zimtstange in einem Mörser und zusammen füllen Sie mit den Ebereschen sowie dem gezogenen Saft in eine große bauchige Flasche. Den Korn gießen Sie jetzt bitte an. Danach verschließen Sie die Flasche gut und stellen sie an einen hellen Platz, jedoch nicht in die pralle Sonne. Die Mischung lassen Sie nun bitte 3 Monate stehen und schütteln sie häufig.

3.) Nach der obigen Methode gießen Sie den Likör durch ein Sieb (abseihen).

Unser Tipp:

Dieser Likör ist nicht zu hell etwa 8 Monate haltbar.

Edison

Menge: 1 1/2 Liter

1 Liter Cidre oder Apfelwein
1/4 Liter Apfeln
etwas Zimt
etwas Zucker

Mischen Sie alle Zutaten miteinander und erhitzen Sie sie in einem Topf. Danach können Sie den Drink servieren.

Unser Tipp:

Nach zwei Gläsern sind Sie bestimmt schon leicht angeheitert.

Egg Beer (Eierbier)

Menge: 1 Drink

1 Ei (Größe M)
1/2 Flasche Bier
1 Teelöffel Zucker
etwas Muskatnuss

Verquirlen Sie das Ei und geben Sie allmählich das Bier dazu. Das Ganze erhitzen Sie unter Rühren. Wenn es beginnt zu schäumen, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle. Zum Schluss reiben Sie noch etwas Muskat darüber.

Im Sommer können Sie das Egg Beer als Kaltgetränk zu sich nehmen, und im Winter können Sie es auch noch in erwärmter Form genießen.

Egg Lemonade

Menge: 1 Drink

1 Ei (Größe M)
1 Glas Limonade

Geben Sie das Ei in ein Glas und füllen Sie es dann mit der Limonade auf.

Eggnog

Menge: 4 Portionen

6 Eier (Größe M)
200 Gramm Puderzucker
1/4 Liter Bourbon Whisky
1 Paket Vanillinzucker
1 Liter Vollmilch
1 Paket Schlagsahne (a 200 Gramm)

Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Vanillinzucker und dem Puderzucker in einer Schüssel, bis die Masse dick und hellgelb ist. Danach schlagen Sie den Whisky langsam nach und nach in die Eiermasse. Kurz vor dem Servieren rühren Sie bitte die kalte Vollmilch und die Sahne unter.

Nun schlagen Sie die Eiweiße steif, ziehen 2/3 davon unter und setzen den Rest als Haube obenauf.

Unser Tipp:

Den Egg Nog können Sie nach Wunsch auch warm servieren. Dann erst entfaltet sich das Aroma übrigens richtig.

Eier - Punsch

Menge: Für 4 Personen

1/2 Liter Weißwein
1/2 Vanilleschote
2 Zitronenscheiben
1 Stange Zimt
3 Eier (Größe M)
1 Prise Tafelsalz
50 Gramm Puderzucker
4 Esslöffel Rum

Erhitzen Sie den Weißwein, die aufgeschnittene Vanilleschote, die Zitronenscheiben und den Zimt in einem Topf, lassen Sie das Ganze aber bitte nicht kochen. Dann schlagen Sie das Eiweiß und das Jodsalt in einer Schüssel steif.

Danach geben Sie den Puderzucker durch ein Sieb zum Eischnee und schlagen ihn darunter. Die Eigelbe und den Rum verquirlen Sie jetzt und ziehen beides unter den Eischnee. Anschließend geben Sie den Wein durch ein Sieb, gießen ihn heiß zum Eischaum und schlagen dabei kräftig mit dem Schneebesen.

Eier-Punsch mit Zimt

Menge: 1 Glas

1 Esslöffel Zucker
1 Eigelb (Größe M)
1 Schuss Zimt
1 Esslöffel Zitronensaft
150 Milliliter Weißwein, halbtrocken
Zimt zum Bestreuen

Schlagen Sie den Zucker, das Eigelb, den Zimt und den Zitronensaft in einem Topf schaumig. Dann gießen Sie bitte bei schwacher Hitzezufuhr unter ständigem Schlagen den Weißwein dazu. Anschließend füllen Sie den Punsch in ein Glas und bestreuen ihn vor dem Servieren mit dem gemahlene Zimt.

Eier-Tee-Punsch

Menge: 4 Portionen

1 Esslöffel Darjeeling
500 Milliliter Wasser
200 Milliliter Sahne (süß)
2 Eigelb (Größe M)
8 Esslöffel Weinbrand
1 Esslöffel Zucker
geriebenen Muskatnuss

Gießen Sie den Darjeeling mit kochendem Wasser auf, lassen Sie das Ganze etwa 7 Minuten ziehen und gießen Sie ihn dann durch ein Sieb in einen Topf. Danach fügen Sie die Sahne, das Eigelb (Vorsicht, Eigelb gerinnt bei 70 Grad Celsius und Sie haben Rührei!), den Weinbrand und den Zucker zu. Nun erhitzen Sie alles unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen so lange, bis der Punsch heiß und schaumig ist (nicht kochen!). Anschließend füllen Sie den Punsch in Gläser und bestreuen ihn mit Muskat.

Eiercognac

Menge: 1 Liter

10 Eigelbe (Größe M)
2 Stangen Vanille
500 Gramm Zucker
1 Liter Weinbrand; oder 1 Liter Cognac

Schlagen Sie die Eigelbe und die ausgeschabten Vanillestangen mit dem Zucker etwa 30 Minuten (in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten), bis sich der Zucker schön gelöst hat und die Masse dick und schaumig ist. Danach gießen Sie bitte unter ständigem Weiterrühren langsam den Weinbrand oder Cognac dazu. Nun lassen Sie alles einige Minuten stehen, rühren es dann nochmal um, füllen den Drink in eine hübsch geformte Flasche und korken diese zu. Vor Gebrauch müssen Sie den Drink bitte gut schütteln. Der Eiercognac ist übrigens sofort trinkfertig

Eiergrog

Menge: 1 Drink

1 Eigelb pro Portion und
Durchgang (Größe M)
Zucker
Rum
kochendes Wasser
Gabel oder Teelöffel
Becher

Geben Sie das Eigelb in den Becher, dem Zucker geben Sie nach Belieben drauf und schlagen das Ganze mit einem Esslöffel oder einer Gabel schaumig. Das Getränk muss fast steif sein. Nun fügen Sie den Rum dazu, je mehr, desto besser und füllen das Ganze mit kochendem Wasser auf. Zum Schluss rühren Sie den Drink um und servieren ihn.

Unsere Tipps:

Ein Rezept von der schleswig-holsteinischen Westküste.

(Na, da machen Sie es den Leuten aber wohl ein bisschen zu schwer: man sollte das Ei-Zuckergemisch schon vorher mit dem Schneebesen oder Mixer schaumig schlagen. Dann wird allerdings (in der Ecke von Schleswig-Holstein, wo der Webmaster von Köche-Nord.de her kommt) erhitzter Rum zugegeben und auf das Wasser verzichtet. Rühren müssen Sie allerdings trotzdem kräftig, sonst setzt sich der Rum ab!)

Eierlikör (1) (Weingeist)

Menge: 1 Drink

1 Grobe Dose Kondensmilch (7,5% Fett)
5 Eigelb (Größe M)
1 Paket Vanillezucker (8 Gramm)
125 Gramm Puderzucker
125 Gramm Weingeist (96%, Apotheke)

Schlagen Sie die Kondensmilch, das Eigelb und den Zucker 30 Minuten (in der Kuchenmaschine 10 Minuten). Danach geben Sie bitte unter ständigem Rühren den Alkohol dazu, füllen alles in Flaschen und lassen diese einige Tage stehen. Vor dem Verzehr müssen Sie den Eierlikör bitte schütteln.

Eierlikör (2)

Menge: 1/2 Liter

7 Eier (Größe M)
150 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 Liter Kognak

Rühren Sie die Eier, den Zucker und den Vanillezucker schaumig und rühren Sie nach und nach Kognak unter.

Eierlikör (3)

Menge: 1 Likör

6 Eigelb (Größe M)
250 Gramm Zucker
1/2 Liter Vollmilch
250 Gramm Zucker
1 Paket Vanillezucker (8 Gramm)
1/4 Liter 96% Alkohol

Rühren Sie die Eigelbe und den Zucker schaumig. Dann kochen Sie die Vollmilch, den Zucker und den Vanillezucker auf, lassen das Ganze auf etwa 70 Grad Celsius abkühlen und rühren die schaumigen Eigelbe dazu. Zuletzt geben Sie den Alkohol dazu, lassen den Likör abkühlen, füllen ihn in Flaschen und lagern sie verschlossen im Kühlschrank.

Eierlikör (Doppelkorn)

Menge: 1 Portion

15 Eigelb (Größe M)
300 Gramm feiner Zucker
2 Vanilleschoten
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlener Koriander
3/4 Liter Doppelkorn oder Weinbrand

Kratzen Sie das Innere der Vanilleschoten aus und vermischen Sie es mit dem Zimt, dem Koriander und den Zucker. Dann rühren Sie den Zucker und das Eigelb schaumig, geben den Weinbrand langsam dazu und lassen alles etwas stehen. Nach der Ruhezeit rühren Sie es nochmals durch und füllen die Zutaten in Flaschen ab.

Der Likör hält sich kühl und dunkel aufbewahrt etwa drei Monate.

Eierlikör (Variationen)

Menge: 1 Likör

12 Eidotter (Größe M)
375 Gramm Puderzucker
1/2 Liter Sahne (süß)
1 Vanillestange
125 Gramm Zucker
1/4 Liter Weingeist
1/8 Liter Weinbrand
1/8 Liter Spirituose nach Geschmack
1/4 Liter Vollmilch

Verrühren Sie die Eidotter mit dem Puderzucker, bis das ganze wie eine Salbe aussieht. Dann kochen Sie die Sahne und die Vollmilch mit der aufgeschnittenen Vanillestange in einem kleinen topf auf, fügen den Zucker hinzu und rühren die Sahne/Milch kalt. Nun vermengen Sie die Flüssigkeit (sie muss unter 80 Grad sein, da Sie sonst Rührei produziert haben) mit der Eimasse und geben langsam den Weingeist, den Weinbrand und die restlichen Spirituosen (zum Beispiel AMARETTO oder DRAMBUIE) zu und füllen alles in dekorative Flaschen.

Statt Weinbrand können Sie auch Whisky nehmen.

Eierlikör (Weingeist)

Menge: 1 Portion

10 Eigelb (Größe M)
1/4 Liter Wasser
300 Gramm Zucker
3/4 Liter Kognak
Mark einer Vanillestange
50 Zentiliter 90%iger Weingeist

Läutern Sie den Zucker mit Wasser und lassen Sie den Läuterzucker erkalten. Dann schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zuckerwasser cremig und fügen das Vanillemark hinzu. Danach schlagen Sie bitte nach und nach den Kognak und den Weingeist unter und füllen alles in Flaschen (am besten gießen Sie die Flüssigkeit dabei noch durch ein Sieb abseihen, damit die Eierrückstände nicht in die Flasche kommen).

Unser Tipp:

Der Eierlikör hält sich leider nicht sehr lange.

Eierlikör mit Mokka

Menge: 1 Likör

250 Gramm Puderzucker
1 Paket Vanillezucker (8 Gramm)
4 Eigelb (Größe M)
1 Dose Kondensmilch
250 Milliliter Weingeist
1/2 Liter Espresso, stark gekocht

Verrühren Sie den Puderzucker, den Vanillezucker sowie die vier Eigelbe gut miteinander und mischen Sie die Kondensmilch langsam unter. Dann geben Sie bitte den Weingeist und den Espresso dazu und verrühren alles nochmals gut und lange. Zum Schluss schmecken Sie den Likör ab und füllen ihn dann in Flaschen ab.

Eierlikör mit Whisky

Menge: 1/2 Liter

10 Eigelbe (Größe M)
1/2 Vanilleschote
1 Messerspitze Zimt
200 Gramm Zucker
1/4 Liter Sahne (süß)
1/2 Liter Whisky

Vermischen Sie den Zucker, die Sahne, die Eigelbe und die aufgeschnittene Vanilleschote in einem Topf etwa 6-8 Minuten lang und erhitzen Sie alles auf etwa 70 Grad Celsius (nicht kochen lassen, sonst haben Sie Rührei!). Dann füllen Sie den Whisky-Eierlikör in eine heiß ausgespülte Flasche und stellen sie nach Abkühlung in den Kühlschrank.

Unsere Tipps:

Kühl und dunkel gelagert ist der Likör etwa 5 Wochen haltbar. Sie sollten einen milden Whisky nehmen, aber keinen rauchigen, das ist nicht jedermanns Sache. Wir nehmen gerne den Ballantines oder den The Glenlivet-Founder's Reserve. Dieser Eierlikör ist ein sehr gutes Mitbringsel auf Partys.

Eierlikör-Kaffee

Menge: 1 Tasse

1/2 Liter heißer Kaffee
4 Gläschen Eierlikör
1 Gläschen Rum
2 Esslöffel Zucker
100 Gramm halbsteif geschlagene Sahne (süß)

verrühren Sie den Kaffee mit dem Eierlikör, dem Rum und dem Zucker. Danach ziehen Sie die Sahne unter und verteilen den Likör in Gläser oder Tassen. Der Likör wird dann bitte sofort serviert.

Einstein

Menge: 1 Portion

1 Liter Rotwein
4 Zentiliter Arrak
4 Zentiliter Orange Curaçao
4 Zentiliter Cognac
4 Zentiliter Cointreau
4 Zentiliter Obstler
etwas Zimt
etwas Zucker
etwas Nelken

Erhitzen Sie die Zutaten wie bei jedem Glühwein und servieren Sie den Drink in einem Longdrinkglas.

Unser Tipp:

Dieser Drink geht schnell in den Kopf.

Eis Flip

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Triple Sec
30 Milliliter Maraschino-Likör
1 Esslöffel Vanilleeis
1 Vollei (Größe M)
etwas Muskatnuss
einige Eiswürfel

Schütten Sie alle Zutaten (außer dem Muskatnuss) mit Eis durch ein Sieb (abseihen) in ein Coupette-Glas. Dann streuen Sie die Muskatnuss darüber und servieren den Drink.

Eiscafe Karibik

Menge: 4 Portionen

4 -5 Messlöffel a 6 Gramm Kaffee
1/2 Liter Wasser
4 Kugeln Vanille-Eis
8 Zentiliter Weißer Rum

Filtern Sie den Kaffee in der üblichen Weise und lassen Sie ihn kalt werden. Dann verschlagen Sie den Kaffee mit dem Vanille-Eis und fügen den weißen Rum hinzu. Serviert wird der Kaffee mit Eisstückchen in einem Glas.

Eisgekühlte Sangria

Menge: 2 Cocktails

30 Zentiliter weiße Sangria
30 Zentiliter aromatisierter Roséwein
20 Zentiliter Sprudelwasser
4 Erdbeeren
1/4 Cantaloupe-Melone
4 Biobasilikumzweige
4 Eiswürfel

Vermischen Sie die Sangria mit dem Roséwein und stellen Sie das Gemisch in den Kühlschrank. Dann geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser, lassen die Beeren danach gut abtropfen und verlesen sie. Anschließend schneiden Sie die Erdbeeren und die Melone bitte in Würfel.

Nun geben Sie einen Eiswürfel in jedes Glas und verteilen das Obst darüber. Danach gießen Sie etwas von der Sangria-Rosé-Mischung in jedes Glas und jeweils verlängern es mit 5 Zentiliter Sprudelwasser. Zum Schluss vollenden Sie die Cocktails mit einigen Basilikumblättern.

Eispunsch

Menge: 2 Portionen

200 Milliliter kalter Punsch
200 Gramm Vanilleeis
2 Scheibe Zitrone zum Garnieren

Geben Sie den Punsch und das Vanilleeis in einen Mixer und mixen Sie alles gut durch. Dann füllen Sie den Drink in Gläser ab und dekorieren ihn jeweils mit einer Zitronenscheibe.

Eiter-Bowle

Menge: 4 Liter

- 2 Dose Mandarinen
- 1 Flasche Wodka
- 2 Liter Orangensaft
- 1 Flasche halbtrockener Sekt
- 1 Paket Vanille-Eis

Geben Sie alle Zutaten nach und nach in einen Mixbehälter und servieren Sie die Bowle dann.

El Gaucho

Menge: 4 Portionen

- 8 Teelöffel grüne Mateblätter
- 750 Milliliter Wasser
- 2 Ingwerpflaumen oder Ingwer kandiert
- 4 Teelöffel Zucker
- 1 Schuss Angostura Bitter

Lassen Sie die Mateblätter in heißem Wasser etwa 3-4 Minuten ziehen. Währenddessen schneiden Sie bitte die Ingwerpflaumen klein und zerdrücken sie mit einer Gabel. Dann geben Sie die Pflaumen zusammen mit dem Zucker in den heißen Mate, rühren alles um und lassen den Drink erkalten.

Den kalten Tee auf Longdrinkgläser verteilen und auf jeden Drink etwas Angostura spritzen. Leicht umrühren und servieren.

El Presidente

Menge: 1 Drink

- einige Eiswürfel
- 4 Zentiliter Rum, weiß
- 1 Zentiliter Zitronensaft
- 1 Zentiliter Wermut, rot
- 2 Zentiliter Wermut, trocken
- 1 Zentiliter Grenadine
- 1 Zentiliter Triple Sec

Vermischen Sie die Zutaten in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln gut und gießen Sie die Mischung in ein Martiniglas ab. Danach können Sie den Drink servieren.

Elefantenschwanz-Cocktail von Köche-Nord.de

Menge: 1 Cocktail

- 40 Milliliter Dry Gin
- 10 Milliliter Cherry Brandy
- 10 Milliliter Zitronensaft
- 1 Schuss Grenadinesirup

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie gut und füllen Sie den Cocktail in ein Cocktailglas.

Eliza's Dream

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Barack Liqueur
1 1/2 Zentiliter Blue Curaçao
4 Zentiliter Orangensaft; frisch gepresst
4 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Limettensaft
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten außer den Eiswürfeln. Dann geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen die verrührten Zutaten hinzu und schütteln alles gut. Zum Schluss gießen Sie das Getränk durch ein Sieb und füllen es in eine Cocktailschale.

Enchilada Cooler

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Limettensaft
1 Zentiliter Grenadine
3 Zentiliter Rum, weißer
3 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Cherry Brandy
2 Zentiliter Apricot Brandy
3 Zentiliter Ananassaft
3 Zentiliter Orangensaft
nach eigenem Belieben Maracujasaft
¼ Limette; nach eigenem Belieben
Eiswürfel oder Eiskugeln, kein
Crushed Ice

Für den Cocktail benötigen Sie sehr große Gläser. Die Zutaten sind abgestimmt auf Cocktailgläser mit 550 Milliliter Inhalt.

Zuerst füllen Sie die Gläser zur Hälfte, eventuell auch etwas höher, maximal aber bis zu 2/3, mit Eiswürfeln. Dann gießen Sie die flüssigen Zutaten in oben genannter Reihenfolge, von Zitronen- bis Maracujasaft, darüber. Die Abfolge sollten Sie wegen des gewollten Farbverlaufs einhalten. Danach füllen Sie den Cocktail mit dem Maracujasaft auf.

Nun drücken Sie die Limettenstücke über dem Glas etwas aus und geben die Stücke anschließend einfach mit in das Glas. Die Limetten müssen Sie bitte unbedingt vorher heiß und gründlich waschen, sonst gibt die schmierige Beschichtung einen sehr bitteren Geschmack ab.

Sie benötigen für diesen Cocktail, zugegebenermaßen, sehr viele Zutaten. Es lohnt sich allerdings wirklich, da der Cooler frisch und fruchtig ist, ohne dabei, wie viele andere Cocktails, zu süß zu schmecken.

Encore

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter Pfirsichlikör
20 Milliliter Maracujasaft
40 Milliliter Gin
1 ganze Maraschino-Kirsche
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten zu. Dann shaken Sie den Drink und gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Danach mit der Maraschino-Kirsche garnieren.

Englische Jungfrau

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Botanist Gin
10 Milliliter Zuckersirup
5 Milliliter Zitronensaft
170 Gramm Granatapfel
260 Gramm Eiswürfel

Füllen Sie erst ein Rotweinglas bis obenhin mit Eiswürfeln. Dann geben Sie die Samen eines halben Granatapfels in einen Shaker und zerkleinern alles. Danach gießen Sie 5 Milliliter Zitronensaft, 10 Milliliter Zuckersirup und 50 Milliliter Gin dazu und schütteln die Zutaten in dem den Shaker mit den Eiswürfeln kräftig. Anschließend gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) ihn in das Rotweinglas. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit einer Granatapfelscheibe.

English Punch

Menge: 6 Portionen

1/2 Liter Weinbrand
1/4 Liter Rum
1/4 Liter Curaçao
1/4 Liter Arrak
1 Liter starker Tee
1 Orange, in Scheiben geschnitten
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
2 Zitronen, der Saft davon
1/2 Orange, die Schale davon
250 Gramm Zucker

Erhitzen Sie alle Zutaten in einem Topf bis vor den Siedepunkt. Bitte bringen Sie sie nicht zum Kochen, sonst entweicht der Alkohol und damit das Aroma. Sobald sich der Zucker schön gelöst hat, gießen Sie den Punsch durch ein Sieb (abseihen) in eine Terrine oder ein Bowlengefäß. Danach servieren Sie das Getränk in Henkelgläsern.

Der verwendete Alkohol muss übrigens gut sein. Wärme deckt Schwächen auf, die diesem Punsch bestimmt schaden würden.

Unser Tipp:

Diesen Punsch können Sie übrigens kalt und heiß servieren.

Entenbüsi

Kümmelschnaps
Kräuterschnaps
Kernobstbranntwein

Dieses Rezept ist ein Unikat. Es wurde von einer prominenten Persönlichkeit in Vitznau vor einigen Jahren erfunden und ist heute übrigens in jedem Gasthof der Region erhältlich. Marianne, die Bauerntochter, die im Restaurant Rütli in Vitznau serviert, schwört darauf, ein Entenbüsi vermöge gegen Depressionen mehr als der beste Psychiater. Autofahrer seien jedoch gewarnt!

Nehmen Sie ein Glas von der Größe, die Sie sympathisch finden und füllen Sie es mit je 1/3 klarem Kümmelschnaps, 1/3 Kräuterschnaps und 1/3 Kernobstbranntwein.

Erdbeer-Ananas-Bowle

Menge: 10 Portionen

2 Kilogramm frische Erdbeeren
1 Frische Ananas
8 Zentiliter Kirschwasserschnaps,
gehobene Qualität
750 Milliliter Rieslingsekt
einige Eiswürfel

Marinieren Sie die Erdbeeren und die kleingeschnittenen Ananasstücke in einem Bowlengefäß mit Kirschwasser - höchstens 60 Minuten. Dann gießen Sie alles mit eiskaltem deutschen Winzersekt (zum Beispiel Riesling-Traube) auf und servieren die Bowle.

Folgender Cocktail entstand bei einem Probetrinken: Geben Sie in ein großes Glas eine Kugel Zitroneneis, geben Sie frische Pfefferminzblätter darauf und gießen Sie die beiden Zutaten mit der Bowle auf.

Erdbeer-Cava-Drink

Menge: 1 Rezept (6 Gläser)

450 Gramm Erdbeeren
1 Esslöffel Zucker; bis doppelte Menge
3 Esslöffel klarer Orangenlikör; zum
Beispiel Cointreau
4 Zentiliter Brandy, spanischer
700 Milliliter Cava, trocken;
spanischer Schaumwein; oder
700 Milliliter Sekt

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb und tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Danach lassen Sie die Beeren abtropfen, putzen sie und schneiden sie in Stücke. Nun fügen Sie den Zucker und den Orangenlikör sowie den Brandy dazu und lassen die Zutaten etwa 15 Minuten ziehen.

Aufgefüllt wird der Drink mit Cava und anschließend servieren Sie ihn in hohen Gläsern.

(*) Ein Rezept ist für sechs Gläser berechnet und enthält:

Kohlenhydrate: 48 Gramm,
Alkohol etwa 14 %,
908 Kalorien,
3797 Joule,
Pro Glas etwa 150 Kalorien,
633 Joule

Erdbeer-Margarita

Menge: 4 Portionen

Frische Erdbeeren
Tequila
Cointreau
Zitronen(saft)
Eiswürfel
ein guter Mixer

Zerhacken Sie die Eiswürfel im Mixer (oder nehmen Sie zerstoßenes Eis). Dann geben Sie die Erdbeeren (etwa 80 Gramm pro Person), 4 Zentiliter Tequila, 2 Zentiliter Cointreau, den Saft einer halben Zitrone (auch je Person) dazu und mixen alles. Danach füllen Sie den Cocktail bitte in Cocktailgläser und servieren ihn.

Zu den Mengenangaben:

Wir nehmen fast immer andere Mengen, mixen Sie sie durch, schmecken Sie ab und entscheiden Sie dann, was noch fehlt. Also probieren Sie es bitte einfach selbst aus und variieren Sie die Zutaten.

Erdbeer-Pfirsich-Bowle mit Basilikum

Menge: 8 Portionen

1 Kilogramm Erdbeeren
3 Pfirsiche
100 Milliliter Orangensaft (frisch gepresst)
6 Esslöffel Erdbeerlikör
1/2 Bund Basilikum
3 Flasche trockener Sekt (eiskalt)

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren gut abtropfen. Dann putzen und vierteln Sie die Erdbeeren. Die Pfirsiche spülen Sie bitte kalt ab und in schneiden sie in schmale Spalten vom Stein. Dann geben Sie den Orangensaft, den Erdbeerlikör und das Basilikum in ein Bowlengefäß und lassen die Zutaten etwa 30 Minuten mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt ziehen. Zum Schluss füllen Sie die Bowle mit eiskaltem Sekt auf und servieren sie.

Erdbeer-Rhabarberbowle

Menge: 1 Portion

500 Gramm Erdbeeren
1 Stange Rhabarber
200 Gramm Zucker
3 Flaschen Weißwein; oder Weißherbst
1 Flasche Sekt
-- oder --
1 Flasche Mineralwasser

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren danach gut abtropfen. Dann entstielen Sie die Erdbeeren und halbieren die großen Früchte. Nun waschen Sie den Rhabarber und schneiden ihn in dünne Streifen. Die Erdbeeren und die Rhabarberstreifen geben Sie anschließend in ein Bowlengefäß, gießen den Zucker und eine Flasche Weißwein dazu und stellen die Bowle 30 Minuten kalt.

Den restlichen Wein gießen Sie nach der Kühlzeit hinzu und geben vor dem Servieren den Sekt oder das Mineralwasser dazu.

Erdbeer-Rosen-Bowle

Menge: 1 Bowle

1 Esslöffel Zucker
5 Zentiliter Mineralwasser
4 Stück duftende Freilandrosen
500 Gramm Walderdbeeren
4 Flaschen (0,7 Liter) trockener
Frankenwein - ganz kalt
Rosenwasser
1 Flasche (0,7 Liter) kalter Champagner

Kochen Sie den Zucker im Mineralwasser in einem Topf, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann zupfen Sie die Rosenblätter ab und tupfen sie mit einem sauberen Küchentuch ab. Danach geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen sie gut abtropfen. Nun lassen Sie die Beeren mit den Rosenblättern, der kalten Zuckerlösung und 1/4 Liter Wein etwa 15 Minuten ziehen.

Anschließend gießen Sie den übrigen Wein dazu und kühlen alles zugedeckt etwa 45 Minuten im Kühlschrank. Dann aromatisieren Sie die Bowle mit ein paar Tropfen Rosenwasser und gießen sie mit Champagner auf. Die Bowle können Sie am besten in einer Schale voll gestoßenem, mit Jodsatz vermischem Eis servieren.

Erdbeeren in Madeira

Menge: 2 Liter

1 Kilogramm Erdbeeren
500 Gramm Einmachzucker
1 Flasche Madeira-Wein (0,7 Liter)
1 Gläschen Rum

Geben Sie die festen, kleinen Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren danach gut abtropfen. Dann verlesen Sie die Erdbeeren. Danach füllen Sie sie mit dem Zucker in verschließbare Gläser, vermischen den Rum mit dem Madeira und gießen die Mischung über die Früchte. Nun stellen Sie die gut verschlossenen Gläser an einen kühlen Ort und lassen die Erdbeeren etwa 2-4 Wochen ruhen.

Die Madeira-Erdbeeren schmecken zum Beispiel zu Crêpes besonders gut.

Erdbeerlikör

Menge: 10 Portionen

250 Gramm Erdbeeren
200 Gramm weißer Kandis
1 Gewürznelke
3/4 Liter Kirschwasser

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb und tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Danach lassen Sie die Beeren sehr gut abtropfen und befreien sie von den Fruchtansätzen. Dann füllen Sie die Beeren mit dem Kandis und der Nelke in eine Flasche und gießen das Kirschwasser darüber. Nun verschließen Sie die Flasche gut und lassen den Likör an einem warmen Ort mindestens 2 Monate durchziehen. Anschließend filtern Sie das Getränk durch einen Filter und geben es wieder in eine Flasche. Zum Schluss bewahren Sie die Flaschen noch einige Wochen kühl auf.

Erdbeerlikör mit Löwenzahn-Blütenhonig

Menge: 1 Liter

500 Gramm Erdbeeren, vollreif
1 Orange
1 Vanillestange, Mark daraus
50 Gramm Mandelsplitter
250 Gramm Löwenzahnblütenhonig
1 Liter Apfelbranntwein (41%) oder Birnenbranntwein

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren sehr gut abtropfen. Danach putzen Sie sie. Die Orangenschale schälen Sie nun hauchdünn ab, schälen die Orange dann ganz und teilen sie in Segmente. Diese schneiden Sie anschließend bitte in kleine Stücke.

Danach füllen Sie die Erdbeeren, die Orangenschale und die Orangenstückchen in ein Glas. Die übrigen Zutaten gebe Sie jetzt dazu, verschließen das Glas gut und schütteln es.

Dann stellen Sie den Likör an einen sonnigen Platz und schütteln ihn alle paar Tage. Danach können Sie den Likör im Keller kühl und dunkel lagern.

Erst zur Winterszeit filtern Sie das Getränk durch einen Filter oder passieren es durch ein feines Tuch und füllen es in die dafür vorgesehenen Flaschen ab.

Unser Tipp:

Vor Gebrauch sollten Sie die Flaschen noch einmal 14 Tage gut verschlossen kühl und dunkel lagern.

Erdbeerlikör (Obstschnaps)

Menge: 1 Portionen

250 Gramm Erdbeeren; möglichst kleine
150 Gramm weißer Kandiszucker
1 Vanillestange
2/3 Liter Obstschnaps

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren danach gut abtropfen. Dann entstielen Sie die Beeren, füllen sie mit dem Kandiszucker und der Vanillestange in eine weithalsige Literflasche. Danach füllen Sie die Flasche mit dem Obstschnaps auf und lassen sie an einem sonnigen Platz 14 Tage stehen.

Anschließend gießen Sie die Flüssigkeit durch Filterpapier und füllen sie in eine dekorative Flasche.

Zum Schluss lassen Sie den Likör nochmals etwa 4-6 Wochen stehen.

Erdbeerlikör, Variante

Menge: 1 Drink

250 Gramm Erdbeeren; kleine, frische
7 Deziliter Cognac; oder Weinbrand
250 Gramm Weißer Kandiszucker

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie sie gut abtropfen. Danach halbieren Sie die kleinen Beeren halbieren und füllen sie dann mit dem Kandiszucker (auch grober Kristallzucker ist möglich) in eine bauchige Flasche.

Nun gießen Sie den Cognac darüber bis die Flasche zu 98% gefüllt ist, stellen die Flasche anschließend für etwa 3 Wochen an eine kühle, dunkle Stelle (nicht in den Kühlschrank!) und kosten den Likör danach.

Erdbeerwein

Menge: ergibt etwa 9 Liter Wein

3 Kilogramm Erdbeeren; entstielt
7 Liter Wasser, kochend heiß
1/2 Liter Schwarztee; kräftig
1 Zitrone; Saft
2 1/2 Kilogramm Zucker

Füllen Sie die Erdbeeren in ein Sieb, geben Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser, lassen Sie die Beeren gut abtropfen, zerdrücken Sie sie und schichten Sie die Erdbeeren dann in ein Steinzeuggefäß. Danach gießen Sie das kochende Wasser und den heißen Schwarztee mit dem Zitronensaft dazu und rühren alles kräftig durch. Das Gefäß lassen Sie jetzt mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt etwa 1 Woche stehen.

Die Mischung müssen Sie bitte täglich umrühren. Nach der Ruhezeit sieben Sie die Flüssigkeit durch ein feines Tuch (abseihen), geben sie in das sauber ausgewaschene Steinzeuggefäß zurück, fügen den Zucker hinzu und rühren die Flüssigkeit, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Das Gefäß decken Sie nun wieder mit einem sauberen Küchentuch ab und rühren es täglich um.

Nach einer Woche gießen Sie die Flüssigkeit bitte in Glasballons.

Die Gärverschlüsse setzen Sie anschließend auf die Gefäße oder legen einen Korken locker auf.

Nach etwa 3 Monaten ziehen Sie den Wein sorgfältig in saubere Gefäße ab.

Sobald die Gärung beendet und der Wein schön klar ist, ziehen Sie ihn bitte auf Flaschen und lagern ihn bis zum Genuss 1 Jahr.

Erdbeerwein la Köche-Nord.de

Menge: 5 Drinks

6 Kilogramm Erdbeeren
2 1/2 Kilogramm Zucker
3 1/2 Liter Wasser
30 Gramm Milchsäure 80 %
4 Gramm Kitzinger Hefenährsalz
1 Gramm Kitzinger Kaliumpyrosulfit
10 Milliliter Kitzinger Antigel
1 Paket Reinzuchthefer Portwein/Malaga

Füllen Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren gut abtropfen. Dann zerdrücken Sie die Beeren und vermischen sie mit der Zuckerwasserlösung, der Milchsäure, dem Hefenährsalz, dem Kaliumpyrosulfit sowie dem Antigel zu einer gleichmäßigen Maische. Nun füllen Sie das Ganze bis zur halben Höhe in das Gärggefäß.

Wegen der Schwefelung der Maische und den damit verbundenen ungünstigen Gärbedingungen ist die Kultur Reinzuchthefer etwa 3-4 Tage vorher in etwa 0,25 Liter Apfelsaft zu vermehren.

Danach verschließen Sie den Behälter mit einem Gäraufsatz, stellen ihn an einen warmen Ort auf und pressen die Maische nach der vorgeschriebenen Zeit ab.

Anmerkung:

Je nach Temperatur kann das 2-3 Wochen dauern, am besten, pressen Sie die Maische erst ab wenn es im Gärspund nicht mehr blubbert.

Die Erdbeerweine klären sich beinahe von selbst. Nehmen Sie bitte eine Schwefelung und Nachsüßung (eventuell nach Vorversuch mit einem Liter) nach der Klärung beziehungsweise vor der Flaschenfüllung vor.

Ernest Hemingway Special

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
1/2 Limette; Saft davon
1 Zentiliter Grapefruitsaft, eventuell
die Hälfte mehr
1 Zentiliter Maraschino
etwas gestoßenes Eis

DEKORATION:

1 Scheibe Limette

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann servieren Sie den Drink in einem eisgekühltem Champagnerkelch und garnieren ihn mit der Limettenscheibe.

Esquire Manhattan Cocktail

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Bourbon Whisky
30 Milliliter Wermut, rot
1 Schuss Orangen-Bitter

Zur Deko:

2 Cocktailkirschen

Geben Sie die Zutaten in ein Mixglas und vermischen Sie sie. Dann servieren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas und garnieren ihn mit den Cocktailkirschen.

Estwind

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, rot
2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Wodka
1 Orangenschnitz
1 Zitronenschnitz
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Aperitifglas auf Eiswürfeln und geben Sie den Orangenschnitz sowie den Zitronenschnitz dazu.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Exotenbowle

Menge: 6 Drinks

1/2 Honigmelone; a 900 Gramm
6 Datteln; frisch, eventuell 1/3 mehr
5 Esslöffel Weinbrand
2 Kiwis
1 Khaki
3 Flaschen Weißwein; gekühlt
1 Flasche Sekt; gekühlt

Schälen Sie die Honigmelone und entkernen Sie sie. Dann waschen Sie die Datteln, trocknen sie gut ab, schneiden sie ein und entkernen sie. Danach schneiden Sie beide Zutaten in kleine Würfel und geben sie in ein Bowlengefäß. Anschließend gießen Sie den Weinbrand darüber und lassen die Bowle mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 60 Minuten stehen.

Währenddessen schälen Sie die Kiwis und schneiden sie in dünne Scheiben. Die Khaki spülen Sie bitte kalt ab, trocknen sie ab, halbieren sie und schneiden die Khaki je nach Reifegrad in Scheiben oder Stücke. Die Früchte geben Sie jetzt in das Bowlengefäß und gießen 1/3 des Weißweins hinzu. Danach lassen Sie die Bowle bitte nochmals zugedeckt etwa 60 Minuten stehen.

Kurz vor dem Servieren füllen Sie die Bowle mit dem restlichen Wein und dem Sekt auf.

Exotik-Drink

Menge: 1 Drink

250 Milliliter Ananassaft
2 Esslöffel Rum
2 Esslöffel Kokosraspel
4 Messlöffel Biobin, Bindemittel

Mixen Sie alle Zutaten mit einem Pürierstab und servieren Sie sie möglichst sofort.

Exotischer Drink

Menge: 1 Glas

Eiswürfel
1 Zucker, eventuell mehr
2 Zitronensaft
2 Zentiliter Pisang Ambon (grüner Likör)
4 Zentiliter Wodka
Zitronenlimonade
1/2 Zitrone, Saft
1 Zucker

Verrühren Sie die Eiswürfel, den Zucker, den Zitronensaft, den Likör und den Wodka in einem Mixbecher. Dann füllen Sie die Zutaten mit der Zitronenlimonade auf und geben den Zitronensaft auf eine Untertasse. Nun tauchen Sie das Glas mit dem Rand hinein und tauchen es dann in eine kleine Schüssel mit Zucker. Danach lassen Sie den Zucker etwas antrocknen, bevor Sie den exotischen Drink hineinfüllen. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Exotischer Teepunsch

Menge: 8 Gläser

6 Teelöffel Darjeeling Tee
750 Milliliter Wasser
1/4 Liter Ananassaft
2 Orangen, den Saft davon
1/4 Liter weißer Rum
75 Gramm Zucker, je nach Geschmack
8 Orangenscheiben
Ananasstücke, zum Garnieren

Geben Sie den Tee in eine gut vorgewärmte Kanne, überbrühen Sie ihn mit heißem Wasser und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten ziehen. Dann geben Sie den Ananassaft, den Orangensaft und den Rum in einen Topf und erhitzen die Zutaten (bitte nicht kochen lassen). Den Tee gießen Sie jetzt durch ein Sieb und fügen ihn dazu. Abgeschmeckt wird der Punsch mit etwas Zucker. Anschließend garnieren Sie die Gläser bitte mit jeweils einer Orangenscheibe und einem Ananasstück, füllen den Punsch ein und servieren ihn heiß.

Extreme Chocolate Martini

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Crème de Cacao
3 Zentiliter dunkler Schokoladenlikör
3 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Sahne (süß)
ein paar Eiswürfel

Dekorieren Sie erst ein vorgekühltes Martini-Glas mit der Schokoladensauce. Dann geben Sie alle Zutaten zusammen auf den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken sie hart. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das Martini-Glas doppelt (wenn Sie nicht doppelt abseihen, haben Sie Eissplitter im Glas). Jetzt dekorieren Sie den Drink mit echtem Kakaopulver oder legen einfach ein Stück Schokolade dazu und servieren den Drink.

Eye Opener

Menge: 1 Cocktail

15 Milliliter Leichter Rum
15 Milliliter Orangenschnaps
30 Milliliter Gin
1 Maraschino-Kirsche
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie den Cocktail und gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit der Maraschino-Kirsche.

Fallen Angel

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Gin
15 Milliliter Limettensaft
2 Spritzer Crème de Menthe, weiß
1 Spritzer Würzbitter
einige Eiswürfel

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

Fallen Leaves

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter Calvados
20 Milliliter trockener Wermut
20 Milliliter Wermut, süß
1 Spritzer Cognac
1 Spirale Lemon Zest
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Fancy Brandy Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Angostura Bitter - Riemerschmid
1 Spritzer Orangenbitter - Riemerschmid
3 Zentiliter Cognac
Champagner
ein paar Eiswürfel

Garnitur:
Cocktailkirsche

Mixen Sie alle Zutaten in einem Gefäß und geben Sie sie dann in ein Cocktailglas.

Fanta-Wodka-Sekt-Getränk

Menge: 1 Drink

150 Milliliter Fanta oder Orangensaft
2 Spritzer Wodka
100 Milliliter Sekt

Füllen Sie alle Zutaten gut gekühlt nacheinander in ein Longdrinkglas.

Fantasy Colada

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Batida De Coco
2 Zentiliter Orange Juice
2 mittlere Erdbeeren
etwas gestoßenes Eis
1/2 Zitrone, den Saft davon
50 Gramm Zucker

Mixen Sie alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Elektromixer. Dann drücken Sie den Zitronensaft in einen Unterteller und geben den Zucker in eine Schüssel. Das Glas tauchen Sie jetzt erst in den Zitronensaft und tauchen es anschließend in den Zucker. Diesen Zuckerrand lassen Sie bitte etwas antrocknen und geben den Drink vorsichtig in das Glas. Zum Schluss stecken Sie noch eine Erdbeere an den Rand.

Far East

Menge: 4 Drinks

3 Eiswürfel
8 Zentiliter Pflaumenwein
16 Zentiliter Ananassaft
200 Milliliter Sekt, trocken
Ananas für die Dekoration
- frisch oder aus der Dose
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel, den Pflaumenwein und den Saft in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie die Drinks durch ein Sieb (abseihen) in Sektgläser und gießen sie mit Sekt auf. Zum Schluss dekorieren Sie die Gläser bitte mit je einem Ananas-Spieß und servieren die Drinks dann.

Farolito

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin
1 1/2 Zentiliter Crème de Menthe
3/4 Zentiliter Pernod
1 Schuss Grenadine
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Gin, die Crème de Menthe und den Pernod in einem gut bis zur Hälfte mit Eis vollen elektrischen Getränkemixer und mixen Sie die Zutaten. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas, geben die Grenadine dazu und lassen sie auf den Boden des Glases absinken bevor Sie den Cocktail servieren.

Fehmarn Getränke

Holunderblütenschnaps aus Bojendorf

Blieschendorfer Kir Royal

Menge: 3 Liter

Menge: 8 Drinks

15 große Holunderblütendolden
(ungewaschen)

760 Milliliter Sekt (1 Flasche)

50 Gramm Zitronensäure

8 Zentiliter Johannisbeerlikör

1 1/2 Liter Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Crème de Cassis

1 1/2 Liter Korn (38 Vol. %)

750 Gramm brauner Zucker

Verteilen Sie den sehr kalten Sekt auf 8 Sektgläser. Dann gießen Sie je 1 Zentiliter des Liköres langsam am Rand des Sektglases in den Sekt. Der Likör sollte möglichst unten im Glas bleiben.

Gießen Sie die Dolden und die Zitronensäure mit dem Mineralwasser auf und lassen Sie das Ganze etwa 24 Stunden stehen. Dann filtern Sie den Schnaps durch ein Tuch und verrühren ihn mit dem Korn.

Ein Traum von Fehmarn aus Meeschendorf

Menge: 1 Drink

6 Eiswürfel

2 Zentiliter Sahne (süß)

4 Zentiliter Orangensaft

4 Zentiliter Maracujasaft

2 Zentiliter Vanillesirup

4 Zentiliter Wodka

1 Schuss Grenadine

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie den Drink etwa 20-25 Sekunden. Anschließend füllen Sie ihn in ein dekoratives Glas.

Fehmarn Getränke

Island Cocktail

Menge: 1 Portion

5 Zentiliter 7 Jahre alter Rum (zum Beispiel Havana Club 7 Jahre alt)
 2 Zentiliter Passoa
 1 Zentiliter Maracujasirup
 1 Spritzer Angostura Bitter
 8 Zentiliter Ananassaft
 ein paar Eiswürfel

Schütteln Sie den Rum mit dem Passoa, dem Maracujasirup, dem Angostura Bitter und dem Ananassaft in einem Shaker. Dann füllen Sie den Drink in ein vorgekühltes Glas und geben die Eiswürfel mit hinein.

Kaffeelikör aus Bannesdorf

Menge: 1 Kanne

700 Milliliter Rotwein
 100 Gramm brauner Zucker
 1 Paket Vanillezucker
 67 Kaffeebohnen

Verrühren Sie den Rotwein in einem Topf mit dem braunen Zucker. Dann geben Sie den Vanillezucker sowie die Kaffeebohnen dazu und erhitzen sie bei kleiner Hitzezufuhr (nicht kochen!). Anschließend lassen Sie den Likör über Nacht ziehen und geben ihn dann durch ein Sieb um die Kaffeebohnen abzusieben.

Unser Tipp:

Eiskalt schmeckt der Kaffeelikör übrigens am besten!

Ottokar aus Landkirchen

Menge: 3 Liter

1 Liter Williams-Christ-Birne (50 Vol %)
 1 Liter Wodka (mit grünem Etikett, 25 Vol %)
 1 Liter Wodka (russisch, mit rotem Etikett, 25 Vol %)

Geben Sie alle Zutaten in ein Gefäß und rühren Sie sie gut um. Dann füllen Sie das Getränk in Flaschen und servieren es bei Gelegenheit.

Pier 37 aus Burgstaaken

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
 4 Zentiliter Orangensaft
 2 Zentiliter Ananassaft
 2 Zentiliter Maracujasaft
 2 Zentiliter Karamellsirup
 4 Zentiliter Black Rum
 1/4 Ananas-Scheibe

Geben Sie die Eiswürfel mit dem Orangensaft, dem Ananassaft, dem Maracujasaft, dem Karamellsirup sowie dem Rum in einen Shaker und schütteln Sie den Drink nicht länger als 15 Sekunden. Danach füllen Sie den Drink in ein dekoratives Glas und dekorieren ihn mit der Ananasscheibe.

Fehmarn Getränke

Rhapsodie aus Petersdorf

Menge: 1 Drink

50 Gramm Rapshonig
75 Milliliter Korn (38 Vol %)
75 Milliliter weißer Rum (37 Vol %)
75 Milliliter Kräuterschnaps (35 Vol %)
2 Zentiliter Stroh Rum (80 Vol %)
1 Liter Orangensaft

Erwärmen Sie den Rapshonig vorsichtig in einem Topf und rühren Sie den Korn, den den Rum und den Kräuterschnaps unter. Dann runden Sie die Mischung mit einem Schuss Stroh Rum ab. Danach füllen Sie den Drink mit Orangensaft auf und stellen ihn kalt. Die Rhapsodie servieren Sie nach der Kühlung bitte in kleinen Gläsern.

Rumgrog aus Burg

Menge: 1 Drink

1-2 Stück Würfelzucker
etwas Wasser
etwas Rum oder Whisky

Wärmen Sie die Groggläser mit einem Teelöffel oder Glasstöpsel vor. Dann geben Sie in jedes Glas etwas Würfelzucker und füllen es mit sprudelndem kochendem Wasser auf. Danach rühren Sie bitte so lange um, bis sich der Zucker aufgelöst hat und fügen anschließend den Rum oder den Whisky hinzu.

Schlehenlikör aus Burg

500 Gramm reife Schlehen
125 Gramm braunen Kandis
750 Milliliter Doppelkorn (38 Vol. %)

Frosteten Sie die Schlehen im Gefrierfach schock, damit sich das Aroma entwickelt. Danach geben Sie sie mit dem Kandis und dem Doppelkorn in ein passendes Gefäß und lassen den Likör bei Zimmertemperatur etwa 8 Wochen geschlossen stehen. Anschließend füllen Sie ihn ab und lassen den Likör weitere 8 Wochen stehen.

Zwetschgenlikör aus Gammendorf

Menge: 1 Flasche

500 Milliliter Zwetschgensteine
200 Gramm brauner Zucker
700 Milliliter Korn (mindestens 30 Vol. %)

Füllen Sie die Zwetschgensteine in eine weite, helle Flasche. Dann geben Sie den braunen Zucker sowie den Korn hinzu und verschließen die Flasche. nun lassen Sie die Flasche an einem warmen Ort (zum Beispiel ein sonniges Fenster) etwa 3-4 Monate stehen. Dieser Likör schmeckt übrigens wie Amaretto.

Feigen in Portwein mit Honig

Menge: 4 Drinks

8 frische Feigen
100 Milliliter Portwein
2 Esslöffel flüssigen Honig
1/2 Zitrone, den Saft davon

Vierteln Sie die Feigen, trennen Sie sie aber unten nicht ganz durch und legen Sie sie in eine flache Schüssel. Dann beträufeln Sie die Feigen mit dem Portwein, dem Honig sowie dem Zitronensaft, verrühren alles gut. Danach lassen Sie die Drinks mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 3 bis 4 Stunden marinieren.

Nach der Ruhezeit können Sie die Drinks mit einer Sabayon oder Vanilleeis servieren.

Feigenbowle

Menge: 10 Portionen

600 Gramm Reife grüne Feigen, geviertelt
2 Esslöffel brauner Zucker
1/8 Liter brauner Rum
1 Flasche Rosewein
2 Flaschen Sekt
1 Flasche Mineralwasser

Die Feigenviertel geben Sie in ein Bowlengefäß, bestreuen sie dann mit dem Zucker, gießen den Rum darüber und lassen alles mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt durchziehen. Danach gießen Sie den Rosewein dazu, rühren das ganze vorsichtig um und gießen den Sekt sowie das Mineralwasser langsam an.

Fein aromatisierter Porto

Menge: 6 Drinks

1 Orange, unbehandelt
1 Gewürznelke
300 Milliliter Wasser
4 Pimentkörner
1 Zimtstange
1 Zitrone, unbehandelt; die abgeriebene Schale
2 Stück Würfelzucker
375 Milliliter Porto, weiß, trocken
Minzblättchen

Bespicken Sie die Orange mit der Gewürznelke und backen Sie sie im Backofen bei 160 Grad etwa 30 Minuten.

Dann kochen Sie das Wasser mit dem Piment und dem Zimt auf bis die Flüssigkeit zur Hälfte verdampft ist. Danach entfernen Sie die Gewürze bitte mit einer Schaumkelle.

Nun mischen Sie die Zitronenschale und den Zucker in das aromatisierte Wasser, geben anschließend die in Spalten geschnittene Orange und dem Porto dazu und lassen alles abkühlen.

Zum Schluss füllen Sie den Drink mit den Orangenscheiben und den Minzblättchen in Gläser und servieren sie.

Feiner Kräuterlikör

Menge: 0,5 Liter

1 Tröpfchen Minze
1 Tröpfchen Zitronenmelisse
2 Sternanis
1 Vanilleschote
1 Koriandersamen
1/4 Liter Alkohol (70 %) (in Apotheken erhältlich)
250 Gramm Zucker (nach Belieben)
Minzblättchen
Sternanis und braunen Kandis zum Verzieren

1) Spülen Sie die Minze und die Melisseblätter kalt ab und schütteln Sie beide Zutaten kurz trocken. Dann geben Sie die Kräuter mit dem Sternanis, der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Koriander in ein Gefäß und füllen das Ganze mit dem Alkohol auf. Das Gefäß verschließen Sie jetzt gut und lassen es bei Zimmertemperatur 3-4 Tage stehen. Dabei müssen Sie das Gefäß bitte gelegentlich schütteln.

2) Nun kochen Sie den Zucker und 1/4 Liter Wasser auf und lassen es etwa 15 Minuten köcheln. Den Zuckersirup geben Sie dann zu dem Alkohol und gut verschließen die Flaschen wieder.

3) Nach einer Woche gießen Sie den Kräuterlikör bitte durch eine Filtertüte und füllen den Likör in eine saubere Flasche. Zum verschenken geben Sie anschließend nach eigenem Belieben die Minzblätter, den Sternanis und den braunen Kandis mit in die Flasche.

Zubereitung: 20 Minuten

Ferrari

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
2 Zentiliter Amaretto
3 Zentiliter Wermut, trocken
1 Stück Zitronenschale

Geben Sie das Eis in ein Old-fashioned-Glas und gießen Sie den Amaretto und den Wermut darüber. Dann rühren Sie die Zutaten gut um, drücken die Zitronenschale über den Drink aus und geben ihn in ein Glas.

Feuerzangenbowle

Menge: 1 Bowle

2 Flaschen Rotwein
 1/2 Flasche Rum (54%ig)
 1-1,5 Kilogramm Orangen (ungespritzte)
 1-2 Zitronen (ungespritzte)
 6 Gewürznelken
 2 Zimtstangen
 1 oder 2 Zuckerhüte

Schneiden Sie die Orangen und die Zitronen mit Schale in Stücke und erhitzen Sie die Zutaten zusammen mit dem Rotwein und den Gewürzen in einem Bowlentopf, lassen Sie das Ganze aber bitte nicht kochen. Eventuell können Sie das Ganze noch mit Zucker abschmecken. Den Bowlentopf nehmen Sie danach von der Kochstelle und stellen ihn eventuell über einen extra Spiritusbrenner.

Nun legen sie die Zuckerhutzange mit dem ersten Zuckerhut auf den Topf und tränken ihn gut mit dem Rum. Nach dem Anzünden des Zuckers geben Sie bitte nach und nach mit einer Kelle den Rum nach bis der Zuckerhut vollständig geschmolzen ist.

Die Bowle füllen Sie jetzt in die vorgewärmten Gläser. Wenn Sie es mögen, können Sie auch immer einige Stücke Orangen mit hineingeben. Dann haben Sie auch immer noch was zu essen (hat unseren Gästen sehr gut gefallen).

Bei Bedarf zünden Sie später noch einen zweiten Zuckerhut an, aber vorher erhitzen Sie die Bowle bitte noch mal auf der Kochstelle, falls sie schon kälter geworden ist. P.S.: Wenn der Zucker brennt und schmilzt muss es natürlich dunkel im Zimmer sein. Das schafft dann eine schöne Atmosphäre. Später dürfen dann noch zusätzlich Kerzen angezündet werden. Elektrisches Licht aber bitte nicht - dass würde die Atmosphäre verderben!

Feuerzangenbowle "Gothia"

Menge: 10 Portionen

2 1/2 Orangen; unbehandelt
 2 Zitronen; unbehandelt
 1/2 Liter Wasser
 1 Zimtstange; 4-5 Zentimeter
 10 Nelken
 1 gestrichener Teelöffel schwarzer Pfeffer
 4 Esslöffel Zucker, 4 Liter Rotwein
 3/4 Liter Rum; 55 %, 1 Zuckerhut Pfeffer

Kochen Sie die Orangen und Zitronen in dem Wasser aus. Dann rühren Sie die Zimtstangen, die Nelken und den Zucker unter. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, fügen Sie den Rotwein hinzu, lassen alles eine Weile ziehen und füllen es in einen Bowlentopf.

Nun legen Sie den Zuckerhut auf die Feuerzange, tränken ihn mit etwas Rum und gießen den restlichen Rum nach und nach mit einer Kelle (nie mit der Flasche!) darüber.

Bowle servieren, sobald der Zuckerhut geschmolzen ist.

Hinweis: Falls man keine unbehandelten Früchte bekommt, kann man auch Saft auspressen und geriebene Schale aus der Packung zusetzen.

Feuerzangenbowle, die 1.

Menge: 14 Portionen

2 Orangen, den Saft davon
1 Zitrone, den Saft davon
1 1/4 Liter Rotwein
1 Zimtstange
6 Gewürznelken
1 Zuckerhut
350 Milliliter brauner Rum, etwa 54 Vol.%

Erhitzen Sie die Säfte, den Rotwein und die Gewürze zusammen in einem großen Topf, lassen Sie das Ganze aber bitte nicht kochen. Dann gießen Sie es in einen Feuerzangenbowlentopf um, legen den Zuckerhut auf den Halter und hängen diesen über das Bowlengefäß. Anschließend tränken Sie den Zuckerhut mit etwas Rum und zünden ihn an. Dann gießen Sie mit einer Schöpfkelle nach und nach weiteren Rum über den Zuckerhut, bis dieser vollständig geschmolzen ist. Den Punsch rühren Sie zum Schluss bitte unter.

Unser Tipp:

Diese Bowle ist etwas Wunderbares für kalte Wintertage.

Feuerzangenbowle, die 2.

Menge: 6 Portionen

3 Flaschen Rotwein
4 Gewürznelken
1 Stück Zimtstange
Etwas Zitronenschale, abgerieben
2 Orangen, den Saft davon
1 Zitrone, den Saft davon
1 Zuckerhut
1/2 Flasche Rum oder Arrak, 54%

Erhitzen Sie den Wein mit den Nelken, dem Zimt und der abgeriebenen Zitronenschale in einem dafür geeigneten feuerfesten Bowlengefäß, am besten bei Tisch auf einem Spiritus-Brenner. Dann fügen Sie den Orangensaft und den Zitronensaft hinzu und legen auf den Gefäßrand die Zange mit dem Zuckerhut. Anschließend träufeln Sie den Rum oder den Arrak mit einem Löffel vorsichtig über den Zuckerhut, bis dieser sich ganz vollgesogen hat. Dann zünden Sie den Zuckerhut erst an!

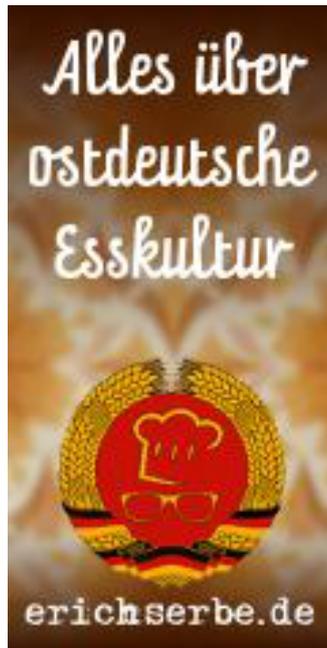
Nun gießen Sie bitte nach und nach den übrigen Alkohol auf den Zucker. Der Zuckerhut soll so lange brennen, bis er sich restlos aufgelöst hat und in den Wein getropft ist. Die Bowle servieren Sie zum Schluss in feuerfesten Gläsern heiß.

Unser Tipp:

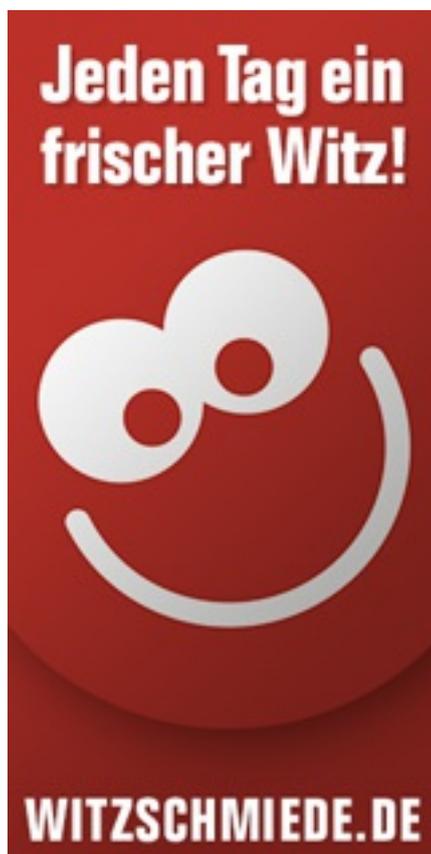
Feuerzangenbowle ist ein sehr hochprozentiges Getränk.

Partner von Köche-Nord.de:

(für die Verlinkungen bekommt
der Autor Marcus Petersen-Clausen
keinen Cent !



<https://www.erichserbe.de>



<https://www.witzschmiede.de/>

Köche-Nord Magazin

Sehr geehrte Userinnen und User!
Köche-Nord.de hat jetzt für jedes
Quartal bis 2030 ein kostenloses
Magazin online gestellt! Unsere Idee
hierfür war, dass Sie, als Leser und
Leserinnen von Köche-Nord.de,
etwas 'in und an die Hand bekommen'
um sich an unsere Webpräsenz zu
erinnern und vielleicht regelmäßig
besuchen. Auch möchten wir die
Gelegenheit nutzen so im Ihrer
Stadt und Ihrem Freundeskreis zu
werben und so neue User zu gewinnen.

Jedes Magazin hat 12 Seiten,
selbstverständlich dürfen Sie es
drucken, auch haben wir uns auf
12 Seiten beschränkt um Ihnen
die Möglichkeit der Platzierung
eigener Werbung zu geben.
Wir schlagen einen Verkaufspreis
in Höhe von 1 Euro vor, wenn
Sie das Magazin als Kleinauflage
drucken lassen, liegen die Kosten
darunter. SIE haben etwas davon
und auch wir, nämlich die
Ansprache neuer, potentieller Nutzer.

**Wir freuen uns über jeden Besucher und
Leser unseres Magazins !**



<https://xn--kche-nord-07a.de/magazin-archiv.html>

Feuilles Mortes

Menge: 1 Drink

etwas rote Minze
1 Zuckerwürfel (braun)
1 Barlöffel Puderzucker
1 Zentiliter Apfelsirup
2 Zentiliter Cognac (weiß)
2 Zentiliter Calvados
einige Eiswürfel

Muddeln Sie die Minze und den Zucker in einem Shaker, geben Sie die Eiswürfel dazu und gießen Sie die Spirituosen ebenfalls dazu. Dann schütteln Sie den Drink und seihen ihn durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

Fielmann

Menge: 1 Liter

1 Liter Rotwein
5 Zentiliter Rum
5 Zentiliter Grand Marnier
5 Zentiliter Portwein
1/10 Liter Crème de Cassis
etwas Zimt
etwas Anis
etwas Nelken
etwas Kardamom
etwas Orangenschalensaft
etwas Zitronenschalensaft

Erhitzen Sie die Zutaten außer den Orangenschalensaft und den Zitronenschalensaft. Dann geben Sie den Orangenschalensaft und Zitronenschalensaft als letztes dazu.

Fiesta

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Erdbeersirup
2 Zentiliter Schlagsahne flüssig
8 Zentiliter Orangensaft
8 Zentiliter Maracujanektar
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker und shaken Sie sie etwa 10-20 Sekunden kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail auf einige Eiswürfel in ein Cocktailglas oder ein Longdrinkglas und servieren ihn mit einem Strohalm.

Fifth Avenue

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Amaretto
10 Milliliter Campari
10 Milliliter Wermut, trocken
20 Milliliter Gin
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie den Drink in einem Cocktailglas um und seihen ihn zum Schluss durch ein Sieb ab. Danach können Sie den Drink servieren.

Finish Cockbull

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Amaretto
1 Zentiliter Kaffeelikör
einige Eiswürfel

DEKORATION:

1/4 Ananasscheibe

Verrühren Sie alle Zutaten zusammen im Rührglas mit den Eiswürfeln und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Zum Schluss garnieren Sie den Cocktail mit Ananasstücken am Glasrand.

Finnish Virgin

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Wodka
2 Teelöffel Orangensaft
2 Teelöffel Mandelsirup
2 Teelöffel Limettensaft
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker. Dann fügen Sie den Wodka, den Orangensaft, den Mandelsirup und den Limettensaft, schütteln die Zutaten gut und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Zum Schluss geben Sie eine Cocktailkirsche hinzu und servieren den Cocktail sofort.

Fino Martini

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Wermut, weiß
1 Olive
1 Zitronenzeste
einige Eiswürfel

Geben Sie das Eis, den Gin und den Wermut in ein Rührglas und rühren Sie alles. Dann seihen Sie den Cocktail in ein gekühltes Martiniglas ab, geben das restliche Eis dabei nicht mit ins Glas und garnieren das Getränk mit der Zitronenschale sowie der Olive. Danach können Sie den Cocktail servieren.

Fiorentina

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari
2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Wermut, rot
Weißwein (zum Auffüllen)
Zitronenschale
Orangenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Becherglas auf einigen Eiswürfeln. Dann füllen Sie den Drink mit Weißwein auf und geben die Zitronenschale sowie die Orangenschale dazu.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Firmenbranntwein

Menge: 1 Drink

500 Milliliter Weingeist
250 Milliliter Wasser
250 Milliliter Rum
500 Gramm Sauerkirschen
500 Gramm Johannisbeeren
250 Gramm Zucker

Kochen Sie Wasser mit dem Zucker in einem kleinen Topf auf, lassen Sie die Zutaten abkühlen und vermischen Sie sie mit dem Weingeist.

Dann spülen Sie das Obst kalt ab, entfernen die Stiele und lassen es auf einem Sieb abtropfen. Das Obst geben Sie jetzt in Flaschen, begießen es mit der Weingeist-Mischung, verschließen alles und stellen den Drink für einen Monat weg.

Anschließend seihen Sie den Drink durch einen Trichter mit Watte, fügen den Rum hinzu, füllen ihn in Flaschen, verschließen sie und lassen die Flasche 2 Monate stehen.

Fireman's Sour

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Rum
30 Milliliter Limettensaft
20 Milliliter Granatapfelsirup
1 Scheibe Limette
einige Eiswürfel

Geben Sie den Rum, den Limettensaft, den Granatapfelsirup und 80 Gramm Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie alles etwa 20 Sekunden kräftig. Danach geben Sie bitte 4–5 Eiswürfel in ein Glas und gießen den Drink durch ein Sieb ein. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit der Limettenscheibe, danach können Sie es servieren.

First Night Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Tia Maria
2,5 Zentiliter Cognac
1,5 Zentiliter Mandarinenlikör
1 Teelöffel Sahne (süß)
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie und füllen Sie den Cocktail in ein Glas mit gestoßenem Eis.

Fish-House-Punch

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Pfirsichlikör
2 Zentiliter Rum, weiß
2 Zentiliter kalter Schwarztee
3 Zentiliter frisch gepresster Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Zitronenscheibe
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer dem Mineralwasser und der Zitronenscheibe mit 5 Eiswürfeln in den Shaker. Dann verschließen Sie den Shaker fest und schütteln ihn etwa 10 Sekunden kräftig.

Danach füllen Sie ein Longdrinkglas etwa bis zur Hälfte mit den Eiswürfeln und gießen die Mischung aus dem Shaker durch ein Sieb dazu. Das Glas füllen Sie nun mit Zitronenlimonade bis knapp unter den Rand auf und rühren es mit einem Teelöffel um.

Zum Schluss schneiden Sie die Zitronenscheibe bis zur Mitte ein und stecken sie an den Glasrand stecken. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

Flammende Orange

Menge: 1 Drink

1 unbehandelte Orange
15 Nelken
1 unbehandelte Orangenschale
1 unbehandelte Zitronenschale
60 Gramm Zucker
6 Zentiliter Cointreau
1 Liter Kaffee; stark und heiß
6 Zentiliter Cognac oder Weinbrand

Spülen Sie die Orange heiß ab, trocknen Sie sie ab und spicken Sie sie mit den Nelken. Dann erhitzen Sie das Orangenschalengranulat und das Zitronenschalengranulat mit Zucker und Cointreau auf dem Rechaud in einem Topf, bis der Zucker schön geschmolzen ist. Danach gießen Sie den Kaffee darüber. Nun legen Sie die Orange in eine Schöpfkelle, erhitzen den Cognac und gießen ihn dazu. Der Cognac wird jetzt flambiert, anschließend lassen Sie ihn in den Kaffee gleiten und ziehen lassen.

Flammender Lebenswecker

Menge: 1 Drink

4 Zitronenscheiben
4 Stückchen Würfelzucker
4 Esslöffel Rum
4 Tassen starker Mokka
4 Teelöffel Zucker

Legen Sie 1 Zitronenscheibe in 1 Tasse, geben Sie 1 Stück Würfelzucker darauf, beträufeln Sie die Zutaten mit Rum und lassen Sie alles kurz ziehen. Dann nehmen Sie die Zitronenscheiben mit dem Kaffeelöffel vorsichtig wieder heraus und füllen den heißen Mokka ein. Darauf lassen Sie wieder die Zitronenscheiben gleiten, streuen den Zucker darauf, beträufeln das Ganze mit dem restlichen Rum und brennen ihn ab. Danach können Sie den Drink servieren.

Flammender Mokka

Menge: 1 Person

1 Tasse heißer Mokka
1 Stück Würfelzucker
2 Esslöffel Rum (54Vol.-%)

Gießen Sie den Mokka in eine vorgewärmte Tasse. Dann legen Sie den Würfelzucker auf einen Löffel, beträufeln ihn mit Rum, zünden ihn an und lassen ihn langsam in den Mokka laufen.

Flammender Tee-Punsch

Menge: 6 Gläser

1 Esslöffel feinsten schwarzer Tee
300 Gramm Zucker
1 Liter Rotwein
1 Liter Weißwein
Saft von 1 Zitrone
Saft von 1 Apfelsine
1 Feuerzange
1/4 Liter Rum

Überbrühen Sie den Tee mit 1 1/2 Liter kochendem Wasser und lassen Sie ihn etwa 3 Minuten ziehen. Dann kochen Sie den Zucker mit 1/4 Liter Wasser klar, verrühren ihn mit Wein, frischgepresstem Zitronensaft und Apfelsinensaft in einem Topf und erhitzen die Zutaten bis kurz vor dem Kochen. Danach nehmen Sie alles von der Kochstelle und geben es in ein schönes feuerfestes Gefäß. Anschließend legen Sie den Zuckerhut auf einer Feuerzange darüber, beträufeln ihn mit etwas erwärmten Rum und zünden ihn an.

Flammendes Herz

Menge: 1 Drink

1 Tasse Mocca, heiß
1 Teelöffel Zucker; nach Belieben mehr
2 Zentiliter Cognac

Füllen Sie die Kaffeetasse mit dem Mokka und geben Sie den Zucker dazu. Dann lassen Sie den Cognac vorsichtig über einen Esslöffel auf den Kaffee laufen, zünden ihn an und servieren den Drink brennend.

Fliegender Holländer

Menge: 1 Portion

1/2 Liter heißer starker Kaffee
8 Zentiliter Eierlikör
100 Gramm Sahne (süß)
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Kakao
1 Teelöffel gemahlener Kaffee

Mischen Sie den Kaffee und den Eierlikör. Danach schlagen Sie die Sahne mit dem Zucker steif und verteilen die Kaffee-Eierlikör-Mischung auf vorgewärmte Tassen. Garniert wird jede Tasse mit einer Sahnehaube. Anschließend mischen Sie den Kakao mit dem Kaffee und bestreuen die Sahne damit.

Florida Comfort

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
10 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Southern Comfort
2 Zentiliter Grenadine

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie den Cocktail kräftig durch. Die Mischung gießen Sie danach durch ein Sieb (absehen) in ein Longdrinkglas.

Der Drink kann auch übrigens - dann aber mit viel Eis und unter kräftigem Rühren - direkt im Cocktailglas zubereitet werden.

Florida Sling

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
1 Teelöffel Puderzucker
4 Zentiliter Ananassaft
4 Zentiliter Gin
1-2 Zentiliter Cherry Brandy
1 Stielkirsche
etwas Crushed Ice
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein zur Hälfte mit Crushed Ice gefülltes Longdrinkglas. Zum Schluss geben Sie noch die Kirsche dazu und servieren das Getränk ihren Gästen.

Florida Special

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Maraschino
1 Zentiliter Red Curaçao oder Triple Sec
4 Zentiliter Rum, golden
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie alles. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren das Getränk dann.

Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog

Menge: 1 Drink

Grog Klassisch:

Wasser

Rum

etwas Zucker

Eiergrog:

1 Eigelb (Größe M)

1 Teelöffel Zucker

4 Zentiliter Rum

Wasser

Milchgrog:

150 Milliliter Vollmilch

2 Teelöffel Bienenhonig

4 Zentiliter Rum

Kleine Inseln in der Karibik, übersät von Zuckerrohrplantagen, sind die Heimat des Rums. Zunächst ist das Zuckerrohrdestillat wasserklar, und bleibt "Weißer Rum", wenn es in Edelstahltanks reift. "Brauner Rum" erhält seinen goldgelben Farbton in Fässern aus amerikanischer Weißbeiche, bernsteinfarben wird er durch Zusatz von Zuckercouleur. "Original Rum" darf sich übrigens das flüssige Feuer von den sonnigen Inseln nur bei einem Alkoholgehalt von 73-80 Volumenprozent nennen. Der "Echte Rum" wurde bereits mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt, muss aber mindestens 37,5 Alkoholprozent haben. "Rum-Verschnitt" ist eine Mischung von mindestens 5 Prozent Originalrum mit anderem Alkohol.

Wir schätzen den "steifen Grog" an kalten Winterabenden als Seelenwärmer. Dabei hat der Rum-Klassiker eine ganz andere Ursprungsgeschichte. Und die ist eng verknüpft mit der Karibik sowie der britischen Royal Navy. Es war schon im 17. Jahrhundert, als die Besatzung eines britischen Schiffes vor dem sicheren Tod bewahrt wurde, weil sie statt des faulig gewordenen Trinkwassers an Bord Rum zu trinken bekommen hatte. Diese wundersame Rettung sprach sich schnell auf den Weltmeeren herum, und 1731 wurde auf allen Schiffen seiner Majestät die tägliche Ration von einer Gallone Bier (4,5 Liter) durch ein Pint Rum (1/2 Liter) ersetzt. Die Folgen blieben jedoch nicht aus! Auch der beliebte Admiral Vernon musste feststellen, dass das großzügig ausgeschenkte hochprozentige Getränk die Disziplin seiner Truppe erheblich einschränkte. So erließ er am 21. August 1740 die berühmte Order, den Rum mit einem Quart (1,14 Liter) Wasser zu verdünnen. Der Admiral hatte den Spitznamen "Old Grog", da er bei kalter Witterung stets einen "Groggum", einen Mantel aus lodenähnlichem Material, trug. Er wurde zum Namen seines neu kreierten Bordgetränks. Die verdünnte Rum-Ration wurde den Offizieren täglich um 11 Uhr vormittags im "Spirit room" serviert. Die Mannschaft durfte eine Stunde später und nochmals um sechs Uhr abends auftanken. Erst 239 Jahre später, am 1. August 1970, ging diese Tradition zu Ende. Auf sämtlichen britischen Kriegsschiffen leerte man an diesem Tag ein letztes Mal die Grogbecher mit einem Toast auf die Königin.

Hier nun einige Grogrezepte, die nicht nur rauhen Seeleuten, sondern auch Landbewohnern schmecken:

Fortsetzung:**Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog**

Rum-Grog klassisch:

Stellen Sie einen Teelöffel oder einen Glasstößel in ein Grogglas, füllen Sie das Glas zu zwei Dritteln mit kochendem Wasser, lösen Sie ein bis zwei Stück Zucker darin auf und gießen Sie ein Drittel Rum dazu.

Eiergrog:

Verquirlen Sie ein Eigelb mit einem Teelöffel Zucker in einem Glas gut und füllen Sie das Glas mit heißem Wasser auf. Zum Schluss fügen Sie den Rum hinzu.

Milchgrog:

Erhitzen Sie Vollmilch, lösen Sie darin unter Rühren Bienenhonig auf und fügen Sie Rum hinzu.

Flying

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Zitronensaft
Champagner
einige Eiswürfel

Schütten Sie den Gin, den Triple Sec und den Zitronensaft mit den Eiswürfeln in einen Shaker. Dann shaken Sie alles, gießen es durch ein Sieb in eine Sektkelch und füllen den Drink mit Champagner auf.

Flying Dutchman

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Triple Sec

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln direkt in ein Shortdrinkglas und verrühren Sie sie gründlich. Danach können Sie den Drink servieren.

Flying Hirsch Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Jägermeister
5 Zentiliter Red Bull

Füllen Sie eine kleine Jägermeisterflasche in ein Longdrinkglas und füllen Sie das Glas mit Red Bull oder einem anderen Energy-Drink auf. Dann können Sie den Cocktail langsam dennoch in einem Zug trinken.

Flying Kangaroo

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
 3 Zentiliter Rum (weiß)
 4 Zentiliter Orangensaft
 etwas gestoßenes Eis
 4 Zentiliter Ananassaft
 2 Zentiliter Sahne (süß)
 3 Zentiliter Wodka
 1 Zentiliter Galliano
 2 Zentiliter Kokossirup

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas ab. Serviert wird der Cocktail mit einem Trinkhalm.

Foggy Day

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Gin
 1 Zentiliter Absinthe
 Zitronenschale

Gießen Sie die flüssigen Zutaten in ein Aperitifglas und füllen Sie den Cocktail mit kaltem Wasser auf. Zum Schluss spritzen Sie den Drink mit der Zitronenschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Franziska

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Vollmilch
 2 Zentiliter Sahne (süß)
 2 Zentiliter Maracujasaft
 1 Zentiliter Mangosirup
 2 Zentiliter Honigsirup
 etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten auf Crushed Ice in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie das Getränk durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie auch heiß servieren, dann erhitzen Sie alle Zutaten in einem feuerfesten Glas.

Französischer Erdbeerlikör

Menge: 1 Liter

250 Gramm sehr reife Walderdbeeren
 (oder Monatserdbeeren)
 200 Gramm weißer Kandis
 1 Flasche Weinbrand (0,7 Liter)

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie das Sieb in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Erdbeeren dann gut abtropfen. Danach putzen Sie die Beeren und geben sie in eine bauchige Flasche. Dann füllen Sie den Kandis hinein und übergießen die Beeren mit dem Weinbrand.

Nach 4-6 Wochen Ruhezeit gießen Sie den Likör durch ein feines Sieb (abseihen) und lassen ihn anschließend noch einmal an einem kühlen Ort einige Wochen reifen.

Freefall

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch-Whisky
2 Zentiliter Malibu
1 Zentiliter Maracujasaft
1 Zentiliter Zitronensaft
6 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie alles gut. Danach wird der Drink in einem Longdrinkglas serviert.

Freimaurer-Becher

Menge: 4 Drinks

1 Liter Starkbier
1 Zuckerhut
3/8 Liter Whisky
1 Prise Muskat

Legen Sie den Zuckerhut auf eine Feuerzange über einen Topf, tränken Sie ihn mit dem Whisky und entzünden Sie ihn, bis er sich unter brennen auflöst. Dann gießen Sie das Bier dazu, füllen das Getränk in Longdrinkgläser und streuen auf eine Prise Muskat darauf.

Freitag

Menge: 1 Drink

Saft einer Viertel Limette
Fruchtfleisch einer Viertel Mango
2 Zentiliter Mangosirup
2 Zentiliter weißer Rum
etwas crushed Ice

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker auf crushed ice. Dann geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Becherglas und füllen es mit crushed ice auf. Zum Schluss geben Sie die ausgepressten Limettenviertel dazu und servieren den Drink.

Fremdenlegion

Menge: 1 Drink

45 Milliliter gereifter Rum
15 Milliliter Dubonnet
15 Milliliter Aperol
5 Milliliter Dunkler Kakaolikör BOLS
15 Milliliter Manzanilla Sherry
1 Milliliter Rhabarber bitter
1 Stück Zitronenschale
420 Gramm Eiswürfel

Füllen Sie ein Rocks-Glas bis obenhin mit den Eiswürfeln und gießen Sie dann den Manzanilla Sherry, den Aperol, den Dubonnet, den dunklen Kakaolikör sowie den gereiften Rum in ein Mischglas. Danach fügen Sie 1 Schuss Rhabarber Bitter hinzu, füllen das Glas mit Eiswürfeln und rühren das Ganze vorsichtig um. Anschließend seihen Sie das Ganze durch ein Sieb in ein Rocks Glas ab. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk mit der Zitronenschale und servieren es.

French 68

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Zitronensaft
1 Schuss Grenadine
2 Zentiliter Calvados
1 Zentiliter Brandy
etwas Champagner (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten auf Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Champagnerkelch ab und füllen ihn mit Champagner auf.

French 75

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Zitronensaft
Grenadine
Champagner

Schütteln Sie die Zutaten ohne Eis in einen Shaker, geben Sie sie in Champagnerkelch und mit füllen Sie den Drink mit Champagner auf.

French 76

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Absolut Vodka
25 Milliliter Zitronensaft
20 Milliliter Zuckersirup
etwas Champagner (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie als erstes einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln. Dann geben Sie den Absolut Vodka, den Zitronensaft und den Zuckersirup dazu, Schütteln alles und seihen den Drink anschließend durch ein Sieb in ein Longdrinkglas mit Zerstoßenes Eis. Zum Schluss füllen Sie das Getränk bitte mit Champagner auf und servieren es.

French Connection

Menge: 1 Portion

ein paar Eiswürfel
2 Zentiliter Amaretto
2 Zentiliter Cognac
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Rührglas, fügen Sie den Amaretto und den Cognac hinzu und verrühren Sie das Ganze mit einem Teelöffel. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine kleine Cocktailschale und servieren ihn.

French Cooler

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Cognac oder Weinbrand
3 Zentiliter Orangenlikör
2 große Eiswürfel
Mineralwasser
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Cognac und den Orangenlikör über die Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Dann geben Sie etwas Mineralwasser auf die Mischung, rühren mit einem Löffel gut um und füllen den Drink mit Mineralwasser auf (das Glas darf nicht bis zum Rand gefüllt sein)

Als Garnitur empfehlen wir filetierte Orangenscheiben.

Fromme Helene

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Kirschlikör (Maraschino)
4 Zentiliter Eierlikör
etwas crushed Ice

Geben Sie das crushed Ice in ein kleines Becherglas und gießen Sie den Eierlikör sowie den Kirschlikör darüber. Dann rühren Sie ein wenig um und servieren den Drink mit einem Trinkhalm.

Froupe Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Spritzer Bénédictine
1/2 Sweet Martini
1/2 Cognac

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie alles gut und gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Frozen Apfel-Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

1/2 Zitrone
2 Zucker
6 Eiswürfel
100 Milliliter Apfelsaft
2 Saurer Apfelkorn
1 Limettensaft
2 Teelöffel Zuckersirup oder milder Honig
Zitronenmelisse zum Garnieren

Reiben Sie den Rand eines Cocktailglases mit der Zitronenhälfte ein und tauchen Sie ihn dann in Zucker. Danach geben Sie 3-4 Eiswürfel in ein Küchenhandtuch, zerstoßen sie und geben das Eis in das Glas. Anschließend geben Sie den Apfelsaft, den Apfelkorn, das Limettenkonzentrat und den Zuckersirup in einen Shaker mit 2-3 Eiswürfeln, mixen die Zutaten gut durch und gießen den Cocktail ohne Eiswürfel in das Glas (am besten durch ein Sieb abseihen). Garniert wird das Getränk mit der Minze.

Frozen Daiquiri

Menge: 2 Drinks

3 Zentiliter Limettensaft
6 Zentiliter Rum, weißer, zum Beispiel
Havana Club
1 ½ Esslöffel Zucker
1 Limette
etwas zerstoßenes Eis

Mixen Sie alle Zutaten im Mixer mit etwa einer halben Tasse zerstoßenem Eis. Dann rühren Sie die Drinks mit einem Handrührgerät bei niedriger Stufe schaumig und gießen sie in gekühlte Sektgläser.

Garniert werden die Getränke mit einer Limettenscheibe.

Frozen Fruit Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Limettensaft
Fruchstück (zum Beispiel Banane)
1 Barlöffel Puderzucker
1 Spritzer vom Sirup der verwendeten Frucht
5 Zentiliter Rum weiß
1 Spritzer Rum braun
etwas Crushed Ice

Bereiten Sie den Cocktail mit allen Zutaten in einem Elektromixer auf Crushed Ice zu und füllen Sie ihn vor dem Servieren in eine Cocktailschale.

Frozen Margarita

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Tequila
20 Milliliter Triple Sec
20 Milliliter Limettensaft
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Mixer mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann mixen Sie sie und gießen den Drink in einen Cocktailglas. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Frozen Matador

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Tequila
1 Zentiliter Cointreau
1 Teelöffel feiner Zucker
2 Zentiliter Ananassaft
Saft einer Limette
etwas gestoßenes Eis

Bereiten Sie die Zutaten mit gestoßenem Eis in einem Elektromixer zu. Dann geben Sie den Cocktail in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit gestoßenem Eis auf.

Früchte-Eistee mit frischer Minze

Menge: 4 Drink

5 Esslöffel Früchtetee
1 1/2 Liter Wasser, kochendes
2 Limetten, in dünne Scheiben geschnitten
Minzblätter, reichlich viel
1/4 Liter Apfelsaft, klar
3/4 Liter Sekt, oder Mineralwasser
einige Eiswürfel

Für 2 1/2 Liter Tee gießen Sie den Früchtetee mit dem kochenden Wasser auf und lassen ihn etwa 15 Minuten ziehen. Dann gießen Sie den Tee durch ein Sieb und stellen ihn kalt.

Danach schneiden Sie die Limetten in dünne Scheiben und zupfen reichlich Minzblätter von den Stielen.

Nun mischen Sie den kalten Tee mit dem klaren Apfelsaft, gießen ihn kurz vor dem Servieren mit dem Sekt oder eventuell Mineralwasser auf und richten den Drink mit Eiswürfeln, Limettenscheiben und Minze an.

Früchtetee Suprise aus Hannover

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Wodka
6 Zentiliter Grenadine Sirup
Kalten Früchtetee zum auffüllen

Alle Zutaten in der Reihenfolge in ein Longdrinkglas geben, umrühren und servieren.

Übrigens:

Das Corona Rezept vom ersten Lockdown von Marcus Petersen-Clausen (koeche-nord.de)

Fruchtig-frische Weißweinbowle

Menge: 10 Portionen

1 Liter Apfelsaft
1 Liter Weißwein, spritziger
1 Zitrone, Saft von
etwas Zucker
1 Zitrone, unbehandelte
1 Honigmelone
einige Zweige Zitronenmelisse

Verrühren Sie den Apfelsaft, den Weißwein und den Zitronensaft mit etwas Zucker und füllen Sie die Zutaten in zwei Glaskrüge. Dann waschen Sie die Zitrone heiß ab und schneiden sie in Scheiben. Danach halbieren Sie die Melone und stechen mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus. Anschließend spülen Sie die Zitronenmelisse kalt ab, zupfen die Blättchen ab und geben sie zusammen mit den Zitronenscheiben und Melonenkugeln in die Bowle. Zum Schluss stellen Sie die Bowle kalt und servieren sie dann kühl.

Kühlzeit:

etwa 60 Minuten

Fruchtige Sekt - Bowle

Menge: 1 Bowle

750 Milliliter Weißwein, zum
Beispiel Müller Thurgau
750 Milliliter Sekt, halbtrocken
1 Kilogramm Früchte, frisch, zum Beispiel
Ananas, Orangen, Sternfrüchte, Kiwi,
Weintrauben, Nektarinen,...

Spülen Sie die Früchte kalt ab, schälen Sie sie gegebenenfalls und schneiden Sie sie dann in mundgerechte Stücke. Danach gießen Sie den Wein sofort über die Fruchtstücke. Nun rühren Sie alles gut um, damit die Früchte sich gut verteilen. Anschließend lassen Sie die Bowle zugedeckt 1 - 2 Stunden in dem Kühlschrank geben und rühren gelegentlich um.

Kurz vor dem Servieren geben Sie bitte den Sekt zur Bowle (nicht zu früh, damit er beim Trinken noch schön perlt).

Zum Schluss servieren Sie die Gläser eventuell mit Fruchtspießchen und Eiswürfeln.

Fruchtiger Aperol-Drink

Menge: 1 Drink

Zucker
Zitronensaft
20 Milliliter Fliederbeersaft
20 Milliliter Aperol
Sekt

Tauchen Sie den Glasrand eines Longdrinkglases in Zitronensaft, dann drehen Sie das Glas in dem Zucker. Danach geben Sie den Fliederbeersaft und den Aperol in das Glas und füllen alles mit gut gekühltem Sekt auf.

Fruchtiger Raki Spezial

Menge: 1 Likör

200 Gramm Schlehen, rote Johannisbeeren
oder Heidelbeeren
150 Gramm weißer Kandis oder Teezucker
1 Flasche Türkischer Raki oder Ouzo (0,7
Liter)

Spülen Sie die Früchte kalt ab (am besten Sie geben Sie in ein Sieb und tauchen sie in eine Schale mit kaltem Wasser), lassen Sie sie gut abtropfen und füllen Sie die Früchte dann mit dem Kandis in eine ausreichend große Flasche. Nun lassen Sie alles etwa 8-10 Wochen stehen.

Anschließend filtern Sie die Früchte durch ein Filtertuch aus und lassen den Likör noch etwa 2 Wochen reifen.

Ein Hinweis:

Falls Sie sich für Schlehen entschieden haben, so werden diese natürlich erst nach dem ersten Frost geerntet. Der kräftige Anis-Geschmack wird durch die Früchte erheblich gemildert. Es schmeckt auch sehr gut, wenn Sie es nicht so süß lieben, mit verringertem Zuckeranteil.

Frühlingsgetränk

Menge: 1 Drink

1/2 Liter Birkensaft (frisch oder konserviert)
1/8 Liter Traubensaft
200 Gramm Zuckersirup *
80 Milliliter Wein, herb
1/2 Esslöffel Pfefferminzlikör
Zitronensäure

Für den Zuckersirup:
4 Esslöffel Zucker
Zitronensäure

* Den Zucker lassen Sie bitte in 300 Milliliter kochendem Wasser aufkochen, geben die Zitronensäure dazu, lassen alles abkühlen und gießen den Zuckersirup danach durch ein Sieb (durchsehen).

Nun verrühren Sie den Birkensaft mit dem hellen Traubensaft, dem Wein, dem Pfefferminzlikör und kaltem Zuckersirup. Anschließend gießen Sie alles durch ein Sieb (durchsehen) und verfeinern den Drink nach eigenem Geschmack mit Zitronensäure.

Frullato al cocco - Drink

Menge: 4 Drinks

100 Gramm Kokosnussfleisch
oder Kokosnussflocken
150 Gramm Zucker
250 Milliliter Wasser
250 Milliliter Milch
1 Paket 10%ige Sahne
1 Gläschen weißer Rum
2 Kugeln Bananeneis

Frisches Kokosnussfleisch ist geschmacklich natürlich ausdrucksvoller und deshalb auch zu bevorzugen. Die Kokosnuss spalten Sie mit Hilfe eines Hammers oder eines Küchenbeils in zwei Hälften. Dann bewahren Sie die eventuelle Flüssigkeit im Innern der Nuss separat auf.

Die Nusshälften legen Sie etwa 15 Minuten in den leicht geheizten Backofen, lösen danach das Fleisch aus den Schalen und reiben die benötigte Menge von Hand oder in der Küchenmaschine fein; etwa 1/4 davon stellen Sie bitte beiseite. Nun übergießen Sie das Fleisch mit dem kochenden Wasser, verrühren es gut, ziehen es durch und lassen es erkalten. Das Kochgut zerdrücken Sie etwas und gießen es durch ein Sieb (absehen).

Das restliche Reibgut und alle anderen Zutaten mixen Sie jetzt mit einem Mixgerät gut. Dann füllen Sie es in Gläser, garnieren es mit einigen dünn geschnittenen Kokosfleischscheiben und servieren das Getränk.

Game

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Apricot Brandy
1 Zentiliter Amaretto
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Tumbler mit dem Eis und servieren Sie den Cocktail.

Gato

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin
1 Teelöffel Läuterzucker - Riemerschmid

Garnitur:

1 Erdbeere
1 Zitronenscheibe
etwas Crush-Eis

Geben Sie eine halbe Schaufel Crush-Eis in einem elektrischen Getränkemixer und gießen Sie die beiden anderen Zutaten (außer den Erdbeeren dazu). Dann gießen Sie die Zutaten durch ein Sieb (abseihen) in eine gekühlte Champagnerschale und garnieren sie mit einer frischen Erdbeere und einer Zitronenscheibe.

Gauguin

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Leichter Rum
15 Milliliter Zitronensaft
15 Milliliter Limettensaft
45 Milliliter Maracujasaft
1 Maraschino-Kirsche (ganz)
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach schütteln Sie das Ganze und seihen den Drink anschließend durch ein Sieb in ein Sektglas ab. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit einer Maraschino-Kirsche und servieren es dann.

Geeister Tomaten-Wodka

Menge: 6 Portionen

300 Milliliter Tomatensaft
8 Zentiliter Wodka
2 Zitronen (den Saft davon)
6 Tropfen Worcestersoße
6 Eiswürfel, zerstoßen
1/2 Paprikaschote, fein gewürfelt
4 Sellerieblätter, fein geriebenen
Selleriesalz, schwarzen Pfeffer
etwas zerstoßenes Eis

Zum Garnieren:

6 Gurkenstifte, 10 Zentimeter lang
6 Blatt Brunnenkresse

Geben Sie den Tomatensaft, den Wodka, den Zitronensaft, die Worcestersauce und das zerstoßenes Eis in einen Mixer und vermischen Sie alle Zutaten etwa 1 Minute auf höchster Stufe, bis das Eis völlig verteilt ist. Dann fügen Sie die gewürfelte Paprika, die Sellerieblätter, das Selleriesalz und den Pfeffer dazu und mischen alles gründlich durch. Die Mischung gießen Sie in einen Gefrierbehälter und stellen den Behälter etwa 1-2 Stunden in den Gefrierschrank, bis das Ganze am Rand fest wird. Anschließend schlagen Sie die Mischung mit einem Schneebesen durch und lassen sie mindestens weitere 2-3 Stunden gefrieren, bis alles fest ist.

Ungefähr 30 Minuten vor dem Servieren stellen Sie die gefrorene Mischung zum Antauen in den Kühlschrank - sie darf auf keinen Fall auftauen. Zum Servieren füllen Sie den gefrorenen Tomatensaft mit einem Esslöffel in Glasschälchen und garnieren jedes mit einem Gurkenstift sowie der Brunnenkresse. Den geeisten Tomaten-Wodka servieren Sie bitte sofort mit einem kleinen Teelöffel.

Geisha

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin
4 Zentiliter Sake
2 Zentiliter Brombeerlikör Chambord
1 Zentiliter Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitter

Gießen Sie den Gin, den Chambord und den Zuckersirup in einem Shaker auf Eiswürfel und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Drink in eine gekühlte Cocktailschale ohne Eiswürfel ab.

Nun geben Sie bitte vorsichtig den gut gekühlten Sake hinzu, rühren mit einem Teelöffel langsam um und "toppen" das Ganze mit einem Spritzer Angostura Bitter.

Unser Tipp:

Wir empfehlen euch als Gin eher eine fruchtigere Variante.

Gene Tunney

Menge: 1 Cocktail

15 Milliliter trockener Wermut
1 Spritzer Zitronensaft
1 Spritzer Orangensaft
45 Milliliter Gin
1 ganze Maraschino-Kirsche
Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit Eiswürfeln auf und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas um und seihen ihn danach durch ein Sieb ab. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit der Maraschino-Kirsche und servieren es anschließend.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Genever Cocktail

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Genever
1 Spritzer Würzbitter
20 Milliliter Limettensaft
60 Milliliter Orangensaft
etwas Zuckersirup
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann Shaken Sie alles und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes, mit Eiswürfeln gefülltes Becherglas.

Georgia Mint Julep

Menge: 1 Drink

etwas Minze (Minzzweig und Blätter)
2 Würfelzucker
1 Spritzer Zuckersirup
6 Zentiliter Brandy (und Peach Brandy)
etwas Crushed Ice

Muddeln Sie in einem Becherglas (Original Silberbecher) die Minzeblätter sowie den Zucker und gießen Sie den Brandy dazu. Danach füllen Sie das Glas mit Crushed Ice auf und verrühren es gut. Zum Schluss servieren Sie den Drink bitte mit einem Minzzweig und einem kurzem Strohalm.

Gerstenwasser

Menge: 1 Drink

4 Esslöffel Gerste
1 Liter Weißwein
40 Gramm Zucker
Zitronensaft

Die Gerste ist eine Getreideart, die wohl am höchsten hinauf in das Alpengebiet gedeiht. Das Gerstenwasser stammt übrigens aus den Höhenlagen der Innerschweiz.

Rösten Sie die Gerste in einem irdenen Geschirr unter beständigem Rühren schön goldgelb, löschen Sie sie mit dem Weißwein ab und lassen Sie das Ganze bei sehr kleiner Hitzezufuhr weiterköcheln. Danach gießen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb (abseihen), zuckern sie und lassen sie erkalten. Wenn Sie wollen, setzen Sie noch ein wenig Zitronensaft zu.

Getränk aus Buchenblättern

Menge: 1 Portion

Buchenblätter
250 Gramm Zucker
700 Milliliter Branntwein; oder Wodka, Gin
Rosmarinblüten (nach Belieben)

VARIANTE:

Buchenblätter
250 Milliliter Wasser
250 Gramm Zucker

Füllen Sie ein Einweckglas schön locker mit sehr jungen und noch zartgrünen Buchenblättern. Dann streuen sie den Zucker darüber und gießen Sie mit Branntwein (beziehungsweise Wodka oder Gin) auf. Danach lassen Sie das Ganze etwa 3 Wochen ziehen, anschließend filtern die Flüssigkeit durch ein Filtertuch. Sie werden feststellen, dass die Blätter eine reizvolle zartgrüne Farbe und ein köstlich würziges Aroma abgegeben haben. Ein paar Tage vor dem Servieren können sie natürlich noch die Würze der Rosmarinblüten hinzufügen, wodurch auch eine subtile Farbkombination entsteht.

Eine Anmerkung:

Wenn Sie ein weniger starkes Getränk bevorzugen, dann lassen Sie die Blätter nur in Branntwein ziehen und süßen Sie die Flüssigkeit erst nach dem Filtern mit Zuckersirup (gekocht aus der oben angegebenen Menge Wasser und Zucker pro Flasche).

Getränke aus Schleswig-Holstein**Angler Muck**

½ Liter guten Rum
 ½ Liter Wasser
 1 Prise Zucker (nach Geschmack)
 Saft ½ Zitrone

Der gute Rum wird mit dem Wasser aufgekocht, mit 1 Prise Zucker und dem Zitronensaft abgeschmeckt und dann heiß getrunken.

In Angeln (bei Flensburg) trinkt man den „Muck“ aus speziellen kleinen Gläsern.

Bischof

Saft und Schale von 4-6 Apfelsinen
 125 Gramm Zucker
 2 Flaschen guter Rotwein

Die Apfelsinen schälen Sie ab und pressen sie aus. Die Schale und der Saft wird dann in einen großen Krug gegeben. Anschließend rührt man den Zucker ein und gießt mit zwei Flaschen Rotwein auf.

Alles über Nacht an einem warmen Ort ziehen lassen. Dann durch ein Sieb geben (durchsiehen) und eventuell mit Zucker abschmecken. Kühl servieren.

Friesischer Eiergrogg, Amrumer Art

Menge: 1 Portion

1 Eigelb (Größe M)
 1 Esslöffel Zucker
 12 Zentiliter Rum, mild (38%)
 nach Belieben Wasser, heiß

Das Eigelb erst in einem erwärmten Grogglas (oder ein hitzeverträgliches Glas bis 200 Milliliter, Mikrowelle) mit einem Mixstab mit dem Zucker schaumig rühren. Dann den sehr heißen Rum mit einem Teelöffel in das Zuckerei rühren (sehr langsam, sonst gerinnt das Ei). Anschließen, je nachdem, wie viel Rum Sie mögen, den Rest, bis das Glas voll ist. Zum Schluss alles mit Wasser oder mit noch mehr Rum auffüllen.

Für Anfänger empfehlen wir 8 Zentiliter Rum und 8 Zentiliter Wasser. Steigerungen sind anschließend immer noch möglich.

Föhringer Teepunschbowle

0,7 Liter Köm
 0,7 Liter heißes Wasser
 etwas Tee-Extrakt zum Anfärben
 ½ Esslöffel Zucker

Die Flasche Köm, eine Flasche heißes Wasser kochen Sie mit etwas Tee-Extrakt (zum Anfärben) und dem Zucker auf. Das Ganze wird warm getrunken.

Auf Föhr gehört diese Teepunschbowle unbedingt zu jeder Feier ! Man singt dann dazu das Teepunsch-Lied von Ingwer Petersen.

Getränke aus Schleswig-Holstein

Hooger Teepunsch

Menge: 2 Portionen

250 Milliliter Tee, kräftiger schwarzer
125 Milliliter Orangensaft
2 Esslöffel Zucker (Kandiszucker),
am besten braunen
etwas Zimt, ganz
2 Nelken
4 Zentiliter Rum, brauner (Menge variabel,
je nach Geschmack)

Erst den Orangensaft zusammen mit dem Zucker und auch den Gewürzen erhitzen (nicht kochen lassen!). Dann den heißen Tee dazugießen, umrühren, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat. Zum Schluss Abseihen und noch den Rum zufügen.

Kalter Muck

Rum und Zitronenbrause in gleichem Verhältnis vermischen und mit Eiswürfeln servieren.

Original Helgoländer Eiergrog

Menge: 1 Portion

1 Eigelb (Größe M)
1 Esslöffel Zucker
4 Zentiliter Weinbrand (Arrak)
4 Zentiliter Rum, brauner
Wasser, heißes

Das Eigelb wird erst mit dem Zucker in einem vorgewärmten Eiergrogglas gut schaumig gerührt. Dann den Rum und den Arrak hinzufügen und mit heißem Wasser auffüllen.

Rumgrog Hooger Art

Menge: 1 Portion

1 Tasse Vollmilch
2 Teelöffel Kakaopulver, instant
1 Schuss Rum, braun

Die Milch erst erhitzen, in eine Tasse geben und dann mit dem Kakaopulver vermengen. Das Kakaopulver darf dabei ruhig Traubenzucker enthalten. Anschließend einen schönen Schuss braunen Rum dazugeben.

Diese Art des Groggs wurde uns von einem echten Seemann empfohlen.

Getränke aus Schleswig-Holstein

Zöllner

Gießen Sie süße Trinkschokolade in eine Tasse, geben Sie einen kräftigen Schuss Rum hinein und geben Sie eine Haube aus der steif geschlagener Sahne darüber.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Apfel - Amaretto - Punsch aus Nordhackstedt (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 8 Portionen

2 Äpfel (Boskop)
150 Milliliter Amaretto
 $\frac{3}{4}$ Liter Apfelsaft
 $\frac{1}{2}$ Liter Wein, weiß
1 Stange/n Vanilleschote(n)

Entkernen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in Spalten und lassen Sie sie in dem Amaretto etwa 30 Minuten ziehen. Dann kochen Sie den Apfelsaft, den Weißwein und die Vanilleschote auf, erhitzen die Äpfel darin und süßen den Punsch nach eigenem Belieben. Zum Schluss servieren Sie das Getränk in Gläsern mit einem Zucker-Rand.

Brombeerlikör Grundhofer Art (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 50 Portionen

1.500 Gramm Brombeeren
1 $\frac{1}{2}$ Liter Wein, rot, (herb)
800 Gramm Zucker oder
Kandiszucker eventuell
auch etwas weniger
1 Vanilleschote
1 Stange Zimt
1 $\frac{1}{2}$ Liter Rum, 40%

Geben Sie die Brombeeren, den Rotwein, den Zucker, die Vanillestange und die Zimtstange in einen großen Topf und lassen Sie die Zutaten etwa 30 Minuten köcheln. Wenn die Flüssigkeit gut abgekühlt ist, geben Sie den Rum zu und füllen den Likör ohne die Früchte in Flaschen (eventuell durch ein Sieb) und lassen ihn etwa 2 Wochen stehen.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Eierlikör aus Steinberg
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 5 Portionen

6 Eier (Größe M)
1 Pakung Vanillezucker
250 Gramm Puderzucker
1 Flasche Kondensmilch oder 2 Tetrapacks
1 Flasche Schnaps (Primasprit)

Schlagen Sie die Zutaten mit dem Schneebesen gut durch und füllen Sie sie dann durch ein Sieb ab.

Flensburger Rumgrog
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menger: 1 Portion

Wasser
2 Stück Würfelzucker
3 Zentiliter Flensburger
Hansen-Rum nach eigenem Geschmack

Lassen Sie Wasser sprudelnd in einem Topf kochen. Dann bereiten Sie vorgewärmte Grog-Gläser mit einem Teelöffel (eventuell mit 1 Stück Würfelzucker) vor und gießen das kochende Wasser auf. Nun müssen Sie solange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach geben Sie nach eigenem Geschmack angewärmten Rum hinzu (oder ein bisschen Wasser und recht viel Rum). Zum Schluss geben Sie noch 1 Stück Zucker hinzu, rühren um und servieren den Rumgrog.

Fliederbeeren-Likör aus Nübel
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 2 Portionen

1 ½ Kilogramm Holunderbeeren
1 ½ Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker
2 Pakete Vanillin-Zucker
1 Flasche Bittermandel-Aroma
1 Flasche Rum, 40 % - 42 %

Lassen Sie die Fliederbeeren (oder Holunderbeeren) mit dem Wasser etwa 15 Minuten kochen. Dann gießen Sie Alles durch ein Tuch (Sieb) ab und lassen es 1 Tag ruhen.

Anschließend mischen Sie den Zucker und den Vanillin-Zucker unter, kochen Alles kurz auf und lassen das Getränk wieder 1 Tag ruhen. Zum Schluss rühren Sie das Bittermandel-Aroma und den Rum unterrühren und füllen das Ganze in Flaschen.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Grundhofer Punsch (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 8 Portion

3/4 Liter Apfelsaft
3/4 Liter Rotwein
Zucker nach Geschmack
Nelken nach Geschmack
Zimt nach Geschmack
1 Zitrone (in Scheiben)
1 Zitrone (die Schale davon)
1 Teelöffel Butter

Erhitzen Sie den Wein und den Apfelsaft mit dem Zucker in einem Topf. Dann geben Sie die Nelken, den Zimt, die Zitronenscheiben und die Zitronenschale hinzu und lassen Alles gut durchziehen. Zum Schluss geben Sie die Butter hinzu.

Havetofter Rhabarber-Saft (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 1 Portion

2 ½ Kilogramm Rhabarber
400 Gramm Zucker

Mit Dampf-Entsafter:
Den Rhabarber befreien Sie von den Blättern, säubern sie und schneiden die Stücke in Stücke - nicht schälen ! Durch die Schale erhält der Saft seine schöne Farbe. Dann geben Sie den Rhabarber in den Dampfentsafter und entsaften ihn. Den Saft geben Sie danach bitte in einen Kochtopf, fügen den Zucker hinzu und lassen das Ganze solange aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zum Schluss füllen Sie den Saft heiß in ausgewaschene Gläser/Flaschen ab.

Ohne Dampf-Entsafter:

Den gesäuberten, klein geschnittenen Rhabarber geben Sie zusammen mit dem Zucker und etwas Wasser (so viel, dass der Topfboden bedeckt ist) in einen großen Kochtopf und kochen Alles kurz weich. Danach pürieren Sie die Zutaten mit dem Stabmixer, und gießen sie durch ein Sieb. Den Saft kochen Sie eventuell nochmal kurz auf, wenn er durch das Abgießen nicht mehr heiß genug ist. Zum Schluss füllen Sie das Getränk heiß in ausgewaschene Gläser/Flaschen ab.

Das Rezept ergibt etwa 2 Liter Rhabarber-Saft, der sich sogar mehrere Monate hält. Er ist sehr erfrischend wenn der Saft mit einem Spritzer Zitronensaft und mit Mineralwasser verdünnt wird. Vermischt mit Prosecco ist das Getränk auch ein frischer sommerlicher Aperitif.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Heißer Amaretto mit Sahne aus
Treia (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 4 Tassen

16 Zentiliter Amaretto (italienischer
Mandel-Likör)
1/2 Becher Schlagsahne (etwa
100 Gramm pro 1/2 Becher)

Erhitzen Sie den Amaretto in einem
kleinen Topf, lassen Sie ihn aber bitte
nicht kochen (weil sonst der Alkohol
verköcht). Nebenbei schlagen Sie
die Schlagsahne mit einem Schneebesen
nicht zu steif und gießen den
Amaretto anschließend in vier
vorgewärmte kleine Gläser. Die
Sahne lassen Sie zum Schluss
vorsichtig auf den Amaretto
gleiten, ohne dass sie "unter geht".

Johannisbeerlikör aus Loit (Kreis Schleswig-
Flensburg)

Menge: 1 Portion

300 Gramm Johannisbeeren, schwarze,
entstielt
200 Gramm Johannisbeeren, rote, entstielt
500 Gramm Rohrzucker
3 Gewürznelken
1 Stange Zimt
1 Liter Schnaps (Obstbranntwein), am besten
Apfel, kann aber auch Birne sein

Außerdem:
etwas Küchentrepp

Waschen Sie die Johannisbeeren und lassen
Sie sie auf Küchentrepp abtropfen. Dann
tupfen Sie die Beeren vorsichtig trocken,
schichten sie zusammen mit dem Zucker in
ein großes Glas oder eine bauchige Flasche,
Fassungsvermögen etwa 2 Liter, und lassen
die Zutaten über Nacht saft ziehen.

Am nächsten Tag füllen Sie die Zimtstange
und die Nelken zusammen mit dem
Obst-Schnaps in die Flasche, verschließen
sie fest, schütteln alles gut und lassen es
an einem warmen Ort mindestens drei,
eher vier, Monate reifen. Dabei müssen
Sie immer wieder gut schütteln.

Den Likör gießen Sie nach dem Reifen durch
ein Sieb und drücken dabei vorsichtig die
Beeren aus, damit das Fruchtfleisch, aber
nicht die Kerne in den fertigen Likör kommt.

Nun füllen Sie den Likör in Flaschen abfüllen
und servieren ihn.

Dieser Johannisbeeren-Likör hält sich etwa
sechs Monate.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Orangen - Eierlikör aus Wallsbüll
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 1 Portion

5 Eigelb (von frischen Eiern)
1 Paker Vanillinzucker
175 Gramm Puderzucker
200 Gramm Sahne
1 Paket Aroma (Orange Back)
100 Milliliter Weinbrand

Schlagen Sie das Eigelb, den Vanillinzucker und den Puderzucker etwa 10 Minuten lang im Mixer. Danach geben Sie die Sahne hinzu und schlagen die Zutaten weitere etwa 8 Minuten. Dann geben Sie das Orange Back und den Weinbrand zu, rühren Alles weitere etwa 3 Minuten und füllen das Getränk anschließend in eine vorbereitete Flasche ab.

Dieses Rezept ergibt etwa 1/2 Liter und hält gut gekühlt etwa 3 Wochen.

Original Angler Muck (kalte
Version, Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 30 Gläser

1 Liter Zitronenlimonade
1/2 Liter Korn
einige Eiswürfel

Erwärmen Sie die Zitronenlimonade in einem kleinen Topf und geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu.

Angler Muck wird in Angeln (Kreis Schleswig-Flensburg) stets in Angler Muck-Töpfe serviert. Beim Trinken sollten Sie vorsichtig sein da Sie den Korn nicht schmecken, das Getränk ist sehr "süffig" und verleitet zum reichlich trinken mit bösen Folgen !

Diese Version ist heutzutage die gängigste Version in Angeln.

Original Angler Muck (Warme
Version, Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 30 Gläser

1 Liter Wasser
1/2 guten, vorgewürzten Rum
12 Stück Würfelzucker

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und geben Sie anschließend die restlichen Zutaten hinzu.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Pfirsich-Cocktail aus Stolk
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 1 Portion

4 Zentiliter Wodka
4 Zentiliter Rum (Havana Club)
2 Zentiliter Campari
2 Zentiliter Grenadine
150 Milliliter Pfirsich-Saft
2 Eiswürfel
Pfirsiche, Schnitz

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig, bis sich am Shaker Kondenswasser bildet. Dann gießen Sie den Cocktail in ein Cocktail-Glas, geben einen Strohhalm dazu und dekorieren ihn mit dem Pfirsich oder anderem. Wenn Sie es eher etwas herber mögen, lassen Sie einfach die Grenadine weg.

Schwarzer Johannisbeerlikör aus
Pommerby (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 1 Portion

200 Gramm Johannisbeeren, schwarz
150 Gramm Kandiszucker, braun
700 Milliliter Schnaps, (Korn, 38%ig)

Waschen Sie die Beeren gut ab und lassen Sie sie in einem Sieb gut abtropfen, dann befreien Sie die Beeren von den Stielen. Nun füllen Sie die Beeren, den Zucker und den Korn in ein großes Glas, schrauben es fest zu und lassen den Likör an einem sonnigen Fenster etwa 8 Wochen reifen. Zwischendurch müssen Sie ihn öfter schütteln, damit sich der Zucker auflöst.

Nach der Reifezeit legen Sie ein Leinentuch über ein großes Sieb und seihen den Likör ab. Anschließend füllen Sie ihn in Flaschen und lassen ihn noch etwa 1 Woche ruhen.

Getränke aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Schleswiger Schlehenlikör
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 30 Portionen

300 Gramm Schlehen, gut ausgereift
1 Stange Zimt
1 Orange (Schale) dünn geschält
12 Gewürznelke
½ Liter Wodka
250 Gramm Zucker (Kandiszucker)

Die Schlehen stechen Sie erst mit einer Nadel ein und geben sie über Nacht in den Tiefkühler, damit der herbe Geschmack verschwindet. Dann geben Sie die Schlehen noch gefroren mit den übrigen Zutaten in ein Glas und schütteln Alles gut durch. Danach stellen Sie den Likör für etwa 6 Wochen an ein Fenster in der Nähe eines Heizkörpers. Von Zeit zu Zeit müssen Sie den Likör aufschütteln. Anschließend gießen Sie ihn durch einen Kaffeefilter und füllen ihn in kleine Flaschen. Dieses Getränk wird kühl gelagert und sollte sollte gut gekühlt serviert werden.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Gewürzkaffee

Menge: 4 Gläser

2 frische Feigen
etwas Mandellikör
4 Esslöffel Amaretto
4 Tassen heißer Kaffee
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
2 Messerspitzen Kardamom
2 Messerspitzen Muskatblüte
40 Gramm brauner Zucker

Spülen Sie die Feigen gründlich mit kaltem Wasser ab und halbieren Sie sie. Den Mandellikör geben Sie dann in kleine flache Schalen und legen die Feigen-hälften etwa 15 Minuten hinein. Währenddessen erhitzen Sie den Kaffee mit dem Zimt, den Nelken, dem Kardamom, der Muskatblüte und dem Zucker erhitzen und lassen die Zutaten etwa 5 Minuten ziehen. Anschließend geben Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in 4 Gläser. Nun stecken Sie die Feigenhälften auf Spieße oder die Zimtstangen und setzen sie auf die Glasränder. Zum Schluss werden die Gläser mit dem restlichen Mandellikör aufgefüllt und sofort serviert.

Gewürzlikör

Menge: 1 1/2 Liter

1 1/2 Liter Branntwein
220 Gramm Zucker
15 Gramm Fenchelsamen
Anissamen
Wacholderbeeren oder
Koriander (nach Herzenslust mischen)
3 Gramm Zimt
6-7 Stück Gewürznelken

Nehmen Sie zur Zubereitung dieses Likörs eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, geben Sie die Gewürze mit dem Branntwein (für andere Liköre können Sie ohne Schwierigkeiten auch Weingeist, Franzbranntwein, Kirschbranntwein oder auch echten Kornbranntwein nehmen) hinein, korken die Flasche gut zu und stellen sie für drei bis vier Wochen in die Sonne oder an einen warmen Ort. Sie müssen es aber öfters mal schütteln.

Anschließend geben Sie den Zucker in das Wasser, kochen und schäumt ihn mit einer Schaumkelle ab, lassen ihn etwas abkühlen, rühren den Branntwein dazu und lassen ihn durch Filterpapier laufen. Nun füllen Sie den bereiteten Likör in saubere und trockene Flaschen um und verkorkt ihn.

Gewürzlikör 2

Menge: 1 Liter

6 Stück Sternanis
1/2 Teelöffel Fenchel
3 Wacholderbeeren
6 Nelken
einige Korianderkörner
3 Zimtrinden
Schale einer Orange
1/2 Liter 90%iger Weingeist
100 Gramm Zucker
1/2 Liter Wasser

Füllen Sie die Gewürze mit dem Weingeist und geläutertem Zucker in einen Tonkrug und lassen Sie ihn etwa 3 Wochen stehen. Zwischendurch müssen Sie den Krug bitte ab und zu schütteln. Dann gießen Sie den Likör durch ein Filterpapier und füllen ihn in Flaschen. Zum Schluss werden die Flaschen verkorkt.

Gibson Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Eiswürfel
1 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Gin
1 Perlzwiebel

Geben Sie das Eis, den Wermut und den Gin in ein Rührglas und vermischen Sie alles gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb und füllen ihn ohne Eis in ein gut gekühltes Cocktailglas. Garniert werden die Gläser zum Schluss mit der Perlzwiebel.

Gin & Bitter

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Botanist Gin
150 Milliliter Bitter Lemon
60 Gramm Grapefruit
180 Gramm Eiswürfel

Füllen Sie zuerst ein Highball Glas bis obenhin mit den Eiswürfeln und gießen Sie dann 50 Milliliter Gin dazu. Danach geben Sie den Bitter Lemon obenauf und rühren alles vorsichtig um. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit einer Grapefruitscheibe und servieren ihn.

Gin & Fanta (von Marcus Petersen-Clausen)

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Botanist Gin
150 Milliliter Fanta
60 Gramm Grapefruit
180 Gramm Eiswürfel

Füllen Sie ein Highball Glas bis obenhin mit Eiswürfeln und gießen Sie 50 Milliliter Gin dazu. Geben Sie Fanta obenauf und rühren Sie vorsichtig um. Garnieren Sie den Drink am Ende mit einer Grapefruitscheibe.

Nebenbei:

Dieses Rezept hat der Webmaster von Köche-Nord.de, Marcus Petersen-Clausen, erfunden weil er kein Bitter Lemon mag.

Gin & It

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Sweet Wermut

Verrühren Sie den Gin und den Wermut in einem Cocktailglas.

Unsere Tipps:

In diesem Cocktail wird kein Eis verwendet. Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Gin & Juice

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Dry Gin
5 Zentiliter Traubensaft
ein paar Eiswürfel
1 Zitrone

Messen Sie den Gin mit einem Barmaß ab und geben Sie ihn in ein Longdrinkglas. Dann füllen Sie ein Drittel des Glases mit dem Eis auf und geben den Traubensaft ins Glas. Nun rühren Sie das Glas vorsichtig mit einem Rührlöffel um und garnieren den Drink zum Schluss mit etwas Zitronenzeste.

Gin & Sin

Menge: 1 Cocktail

etwas Grenadine
8 Milliliter Zitronensaft
8 Milliliter Orangensaft
45 Milliliter Gin
einige Eiswürfel

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

Gin and French

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Wermut, trocken
30 Milliliter Gin
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 es zum Schluss durch ein Sieb (abseihen). Serviert wird der Drink in einem Longdrinkglas.

Gin and Milk Punch

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
24 Zentiliter Vollmilch
etwas Puderzucker
Muskatnuss
ein paar Eiswürfel

Schütteln Sie alle Zutaten (außer der Muskatnuss) mit dem Eis in einem Shaker und geben Sie sie in ein Collins Glas. Dann streuen Sie die Muskatnuss darüber und servieren den Drink.

Gin Basil Smash

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
10-15 Blätter Basilikum zum Zerstampfen
1-2 Blätter Basilikum zur Dekoration
2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Zuckersirup
ein paar Eiswürfel

Für die Zubereitung des Gin Basil Smash geben Sie die Basilikumblätter und den Zuckersirup in den Shaker. Dann verbinden Sie mit dem Stößel die Zutaten miteinander, so können sich auch die Aromen des Basilikums besser entfalten. Bitte muddeln Sie nicht zu lange, sonst verliert das Basilikum seine frische Note. Nach dem muddeln geben Sie den Zitronensaft, den Gin und die Eiswürfel hinzu und mische den Cocktail abschließend im Shaker gut durch. Für das Anrichten gießen Sie den Drink durch ein Barsieb, alternativ ist natürlich auch ein feines Küchensieb möglich. Zum Schluss gießen Sie alles zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Glas und servieren den Drink.

Gin Buck

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Zitronensaft (frisch gepresst)
etwas Ginger Ale
ein paar Eiswürfel
Eine Zitronenscheibe für die Dekoration

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Glas und gießen Sie den Gin und den Zitronensaft zusammen in das Glas. Nach Belieben können Sie eine Scheibe Zitrone in das Glas geben und es dann mit Ginger Ale auffüllen. Zur Deko empfehlen wir eine weitere Zitronenscheibe am Glas zu befestigen.

Gin Daisy

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Grenadine
3 Zentiliter Zitronensaft
etwas Soda
ein paar Eiswürfel
1 Zitronenspalte

Geben Sie den Gin, die Grenadine und den Zitronensaft zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie alles kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (absehen) in ein fancy Cocktailglas mit Eiswürfeln und füllen ihn mit Soda auf. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit einer Zitronenspalte.

Unser Tipp:

Von der Idee her passen zwei traditionsreiche Dinge sehr gut zusammen. Doch gerade der Grenadine ertränkt den Old English Gin und Sie müssen doch feststellen, dass der Gin hier nicht zur Geltung kommt und zu schade ist.

Gin, einige Infos

Gin: Neutraler Alkohol, vermischt mit ein paar Extras, mag leider nicht jedermanns Sache sein, doch vielleicht liegt gerade darin der besondere Reiz

Die Frucht des Wacholders ist eine im zweijährigen reifen Zustand schwarze Scheinbeere. Sie enthält Öl, Harz, Invertzucker und Gerbstoff und dient außerdem als harntreibendes Mittel, Bäderzusatz, Gewürz und Basis für den Wacholderbranntwein. Diese Spirituose, damals noch Genever genannt, wurde 1575 durch die niederländische Firma Bols (heute eine der ältesten und größten Spirituosenfirma der Welt) auf den Markt gebracht.

Zunächst wurde er in ganz Europa verbreitet, doch in England sollte der Genever eine ganz besondere Entwicklung einleiten. Als Wilhelm III von Oranien zur Verhinderung einer dauerhaften katholischen Dynastie auf den britischen Thron gehoben wurde und England in Personalunion mit Holland regierte, brachten seine Soldaten natürlich ihre eigene Medizin gegen die möglichen Folgen des unwirtlichen Klimas mit. Aus Genever wurde die englische Bezeichnung Gin, und Königin Anna erleichterte 1702 den Aufbau einer einheimischen Schnapsindustrie, indem sie nur ausländische Erzeugnisse mit hohen Steuern belegte. Gin war nun an jeder Ecke für wenig Geld zu erstehen, und ein Großteil der armen Klassen suchte Trost in ihm.

Welche Ausmaße der Alkoholismus annahm, zeigt der Stich "Gin-Lane" von William Hogarth aus dem Jahr 1754. Bezeichnend ist ein Schild über der dort abgebildeten Bar: "Drunk for a penny, Dead drunk for two pennies, clean Straw for Nothing" (Für einen Penny kann man sich besaufen, für zwei Pennys tot saufen, Stroh gibt es umsonst). In den folgenden Jahren gelang es, das Alkoholproblem Gott Sei Dank einigermaßen in den Griff zu bekommen, und die Erzeugnisse gewannen an Qualität. Das Ergebnis war ein Gin, wie wir ihn heute kennen: der London Dry Gin. Außerdem bekam der Gin nun ein anderes Image. Während er früher als billiger Fusel der sozialen Unterschicht galt, nippten nunmehr auch die feinen Ladys der viktorianischen High-Society immer öfter an einem kleinen Gläschen. Bei den Besserbetuchten kamen auch spezielle, luxuriös eingerichtete "Gin Palaces" in Mode. Beliebt war der Gin vor allem in Verbindung mit dem eben bekanntgewordenen, aus Chinarinde gewonnenen Tonic der Firma Schweppes.

1920 wurde die Gin-Herstellung durch ein Gesetz zum ersten Mal genau vorgeschrieben. Es verbot den Herstellern, die Beeren, die für die Destillation erforderlich sind, selbst zu brennen, und verpflichtete sie, praktisch reinen Alkohol (mindestens 96 Prozent Vol.) zu verwenden. Die Ära der industriellen Gin-Produktion war damit angebrochen. Ob er auf der Basis von Getreide (Roggen, Mais und so weiter) oder von Rüben, Zuckerrohr oder Wein hergestellt wird, auf jeden Fall raubt ihm eine derartige Alkoholbereinigung jegliches zusätzliche Aroma, das geschmackliche Nuancierungen verursachen konnte. Der Alkohol ist also völlig neutral, unabhängig davon, wie er zubereitet wird.

Gin, einige Infos

Die Herausforderung für den Gin-Hersteller ist die richtige Auswahl der Ingredienzen, mit denen man diesen neutralen Alkohol parfümiert. Die Menge und die Zusammenstellung der verwendeten Zutaten machen die Originalität jeder Marke aus, allerdings werden die meisten Rezepturen streng geheim gehalten.

Die berühmten klassischen Gin-Cocktails, die heute auf der Karte jeder Bar zu finden sind, stammen allerdings aus den USA. Es begann mit dem Martinez, der 1860 zum ersten Mal in San Francisco gemixt wurde. Weltberühmt wurde der Martini, der aus fünf Teilen Gin und zwei Teilen trockenem Wermut besteht und nicht verrührt werden durfte, als er in einem James-Bond-Film mit Eis geschüttelt werden sollte. Er wird dann mit einer Olive und etwas Zitrone in einem vorgekühlten Cocktailglas serviert. Es gibt noch unzählige Rezepte für Mixgetränke auf Gin-Basis, wie den Gin Fizz, Bronx, Haberfield, Caruso und viele andere.

Gin Fix

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zitronensaft (frisch gepresst)
2 Zentiliter Zuckersirup
10 Zentiliter gekühltes Soda
ein paar Eiswürfel

Außerdem:

1 Zitronenscheibe für die Dekoration

Zu Beginn kommen für die Zubereitung der Gin, der Zitronensaft und der Zuckersirup sowie einige Eiswürfel in einen Shaker. Dann schütteln Sie alles gemeinsam und gut für die typische Schaumkrone. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das Glas. Eiswürfel können Sie nach eigenem Belieben dazugeben. Zum Schluss füllen Sie den Drink bitte mit Soda auf.

Gin Fizz

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas Sodawasser
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein mit zwei Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas. Danach füllen Sie alles mit Sodawasser auf und servieren den Drink mit einer Zitronenscheibe.

Unser Tipp:

Zuckersirup ist in der Fachsprache auch Läutersirup.

Gin Flip

Menge: 1 Drink

1 Eigelb (Größe M)
2 Teelöffel brauner Zucker
2 Zentiliter Gin
etwas Muskat

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Muskat) in einen Mixbecher und schütteln Sie sie Gut durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und bestäuben ihn mit Muskat.

Gin Gin Mule

Menge: 1 Drink

4,5 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zuckersirup
2,5 Zentiliter Limettensaft
3 Zentiliter Ginger Beer
Etwa 5-10 Blätter Minze
ein paar Eiswürfel
etwas Minze für die Dekoration

Füllen Sie in einen Shaker die Minze, den Limettensaft und den Zuckersirup. Dann zerstoßen Sie die Zutaten mit dem Stößel und vermengen sie miteinander. Nach dem muddlen geben Sie den Gin und das Eis mit in den Shaker und schütteln die Zutaten gut. Dann gießen Sie den Drink zunächst durch das gröberes, danach durch ein feineres Sieb ins Eiswürfelbestückte Glas (Double-Strain-Verfahren). Zum Schluss füllen Sie das Glas mit Ginger Beer auf.

Gin Julep

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
1 Teelöffel Zuckersirup
15 Blätter frische Minze
etwas Crushed Ice

Außerdem:
Silberbecher oder Tumbler

Klatschen Sie die Minze zwischen den Handflächen an, dadurch entfaltet sich das Aroma gut. Dann geben Sie den Gin und die Minze in den Becher und lassen alles etwa 5 Minuten ziehen, damit sich das Minz-Aroma entfalten kann. Zwischendurch drücken Sie die Minze an. Danach nehmen Sie die Minze heraus und füllen etwas Crushed Ice ein. Nun verrühren Sie den Drink, bis der Becher oder das Glas von außen beschlägt.

Zum Schluss füllen Sie das Glas mit weiterem Crushed Ice auf und servieren es mit einem Minzblatt.

Gin Punch

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Zitronensaft
10 Milliliter Maraschino-Likör
45 Milliliter Gin
10 Milliliter Zuckersirup
1 Maraschino-Kirsche
Ananas
Zerstoßenes Eis

Füllen Sie ein Becherglas mit dem Zerstoßenem Eis und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Drink mit Maraschino-Kirsche und einem Ananasblatt.

Gin Rickey

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
etwas frischer Limettensaft
etwas Zuckersirup, 1 Zentiliter (nach Belieben, nicht notwendig)
etwas Tonic Water
etwas Eiswürfel
2-3 Limettenspalten

Füllen Sie das Glas mit den Eiswürfeln auf. Bitte verwenden Sie kein crushed ice, da es zu schnell schmilzt und den Cocktail dann verwässert! Den Limettensaft gießen Sie jetzt in das Glas, die Menge entspricht in etwa einer halben Limette. Danach geben Sie die Limettenspalten in das Glas, füllen den Gin und eventuell Zuckersirup ein und rühren den Drink gut um. Zum Schluss füllen Sie ihn mit Tonic Water auf und servieren das Getränk dann.

Gin Sangaree

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
1,5 Zentiliter Portwein
1 Teelöffel Läuterzucker
etwas Sodawasser

Garnitur:
Muskatnusspulver

Mischen Sie den Gin, den Portwein, den Läuterzucker und das Sodawasser in einem Behälter. Dann geben Sie den Drink in ein Longdrinkglas und garnieren es mit Muskatnusspulver.

Gin Scaffa

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Bénédictine
1 Spritzer Angostura Bitter

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, mischen Sie sie und servieren Sie den Drink.

Gin Sling

Menge: 1 Drink

20 Milliliter Zitronensaft
45 Milliliter Gin
20 Milliliter Zuckersirup
etwas Sodawasser
1 Scheibe Zitrone
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie den Zitronensaft, den Gin und den Zuckersirup dazu. Dann Schütteln Sie alles und gießen den Drink anschließend durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas mit Eiswürfel. Danach füllen Sie das Glas mit Sodawasser auf und garnieren es mit der Scheibe Zitrone.

Gin Sour

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Zuckersirup
ein paar Eiswürfel
etwas Soda
1 Zitronenscheibe

Geben Sie den Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup zusammen mit einigen Eiswürfel in einen Cocktailshaker. Danach schütteln Sie alles kräftig und geben es anschließend durch ein Sieb (abseihen) in einen Tumbler. Die Eiswürfel geben Sie bitte nicht mit ins Glas. Anschließend gießen Sie einen kleinen Schluck Soda hinzu und garnieren den Drink zum Schluss mit einer Scheibe Zitrone.

Gin Tonic

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
3-4 Eiswürfel
1/4 Liter Tonic Water
1 Spritzer Zitrone oder Limetten
einige Eiswürfel

Geben Sie den Gin in ein Longdrinkglas mit einigen Eiswürfeln und füllen Sie das Glas anschließend nach eigenem Geschmack mit Tonic Water auf. Dann dekorieren Sie das Getränk mit einer Zitronenscheibe oder einer Limettenscheibe, geben einige Eiswürfel dazu Eiswürfel und servieren es mit einem Strohhalm.

Unser Tipp:

Tonic Water ist übrigens ein chininhaltiges Erfrischungsgetränk, das unter UV-Licht schön bläulich leuchtet.

Gin Tonic Coffee

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Gin
8 Zentiliter Tonic Water
4 Zentiliter Cold Brew Coffee
ein paar Eiswürfel

Stellen Sie Cold Brew Coffee mittels einer French Press her. Wenn Sie keine French Press besitzt, können Sie auch einfach normalen Kaffee aus frischen Bohnen machen und diesen für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Glas, bis dieses in etwa halb voll mit Eis ist. Danach geben Sie den Gin und anschließend das Tonic Water in das Glas, Jetzt füllen Sie den Kaffee langsam ins Glas und rühren das Getränk zum Schluss noch einmal um.

Ginger Ale Punsch

Menge: 2 Drinks

1 Pflaume (Ingwerpflaumen)
½ Flasche Ginger Ale
1 Zentiliter Calvados
½ Zitronen, unbehandelt
eventuell Kandiszucker oder Honig

Reiben Sie die Ingwerpflaumen fein und erhitzen Sie sie langsam in einem Topf Zusammen mit der Limonade. Vor dem Servieren geben Sie bitte 6 Zentiliter Calvados dazu und servieren das Getränk mit einer Zitronenschale im Glas.

Wenn Sie es süß mögen schmecken Sie das Getränk mit Kandiszucker oder flüssigem Honig ab.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Ginger Grape

Menge: 1 Drink

20 Milliliter Cognac oder Weinbrand
100 Milliliter roter Traubensaft
Ginger Ale zum Auffüllen
1 Traubenrispe
Zitronensaft
Zucker

Geben Sie den Cognac und den Traubensaft in ein Glas und verrühren Sie alles. Dann füllen Sie das Glas mit gut gekühltem Ginger Ale auf. Als Dekoration empfehlen wir Kleine Traubenrispe in Zitronensaft zu tauchen, in Zucker zu wenden und über den Glasrand zu hängen.

Ginger Snap Shot Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka (zum Beispiel Wyborowa)
 1 Zentiliter Limettensaft
 4 Zentiliter Ingwersaft
 1 Limette oder Zitrone zum garnieren
 ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Shotglas mit den Eiswürfeln.
 Dann fügen Sie den Wodka und den
 Limettensaft hinzu, füllen den Drink mit
 Ingwersaft auf und garnieren ihn mit
 der Zitronenscheibe.

Gingerette

Menge: 1 Liter

500 Gramm schwarze Johannisbeeren
 250 Gramm extra feine Raffinade
 2 Gramm Ingwerpulver
 1 Flasche Gin (0,7 Liter)
 Schale einer unbehandelten Zitrone

Geben Sie die Beeren in ein Sieb, tauchen
 Sie das Sieb in eine Schale mit kaltem Wasser
 und lassen Sie die Beeren gut abtropfen.
 Dann befreien Sie sie von den Stielchen
 und füllen sie zerdrückt in eine weithalsige
 Flasche. Nun schneiden Sie die
 Zitronenschale dünn ab und geben sie
 zu den Beeren. Anschließend gießen Sie
 den Gin darauf und lassen das Ganze
 etwa 3 Tage stehen lassen.

Nach der Ruhezeit filtern Sie das Getränk
 durch ein Filterpapier ab und verrühren
 es mit dem Zucker und dem Ingwerpulver.
 Nun lassen Sie es an einem warmen Ort
 weitere etwa 8 Tage ziehen, dabei
 müssen Sie bitte häufiger schütteln. Den
 Likör filtern Sie danach wieder durch
 ein Filterpapier und lassen ihn jetzt für
 mehrere Wochen ruhen.

Ginny

Menge: 1 Portionen

2 Zentiliter Grenadinesirup
 2 Zentiliter Wermut, rot
 2 Zentiliter Gin
 4 Zentiliter Zitronensaft
 Tonic Water
 Eiswürfel

Geben Sie den Grenadinesirup, den
 Wermut, den Gin und den
 Zitronensaft in einen Shaker und
 shaken Sie alles. Danach geben Sie
 den Drink in ein Longdrinkglas mit
 den Eiswürfeln und füllen ihn mit
 Tonic Water auf. Anschließend
 können Sie das Getränk servieren.

Gisha

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Gin
 2 Zentiliter Sake
 2 Zentiliter Limettensaft
 2 Zentiliter Holundersirup
 einige Eiswürfel

Geben Sie den Gin, den Sake, den
 Limettensaft und den Holundersirup
 in einem Shaker auf einige Eiswürfel
 in einen Shaker und schütteln Sie
 alles kräftig. Dann seihen Sie den
 Cocktail durch ein Sieb in eine mit
 Crushed Ice gefüllte Cocktailschale
 ab und servieren ihn.

Glasgow Flip

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
 2 Zentiliter Zitronensaft
 2 Zentiliter Zuckersirup
 1 Eiweiß (Größe M)
 12 Zentiliter Schweppes American Ginger Ale
 einige Eiswürfel

Geben Sie den Zitronensaft, den Zuckersirup und ein Eiweiß mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alle Zutaten kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas und füllen sie je nach Geschmack mit Schweppes Ginger Ale auf. Vor dem Servieren rühren Sie den Drink bitte noch vorsichtig um.

Glögg 1 (Punsch für kalte Tage)

Menge: 8 Gläser

1 Liter Rotwein
 1 Liter roter Portwein; oder Wermut
 150 Gramm Rosinen
 1 Esslöffel Mandeln; feingehackt
 1 Zimtstange
 1 Teelöffel Ingwer; gemahlen
 1/4 Liter Wasser
 Zucker; nach Geschmack

Erhitzen Sie alle Zutaten außer dem Zucker in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und schmecken die Zutaten mit Zucker ab. Zum Schluss füllen Sie den Drink in Groggläser und servieren ihn heiß.

Glögg 2 (für die kalte Jahreszeit)

Menge: 1 Portion

Grundstoff

250 Milliliter süßer Wermut
 1 Esslöffel Angostura Bitter
 1/2 Orange; Schale davon
 6 Kardamomkapseln
 5 Nelken
 1 Stück Ingwerwurzel
 1/2 Stange Zimt
 250 Milliliter Aquavit
 100 Milliliter Zuckersirup
 100 Gramm Rosinen
 100 Gramm Mandeln, ganz, geschält

Zur Fertigstellung:

1 Flasche Rotwein
 1 Flasche Madeira; ersatzweise auch wieder Rotwein

Lassen Sie den Wermut mit dem Angostura, der Orangenschale, dem leicht zerstoßenem Kardamom, den Nelken, der Ingwerwurzel und dem Zimt in einem verschließbaren Gefäß über Nacht ziehen. Dann gießen Sie die Zutaten durch einen Papierkaffeefilter, vermischen sie anschließend mit dem Aquavit und dem Zuckersirup und füllen alles in eine Flasche. Zuletzt füllen Sie bitte die Rosinen und die Mandeln hinein,

Um nun einen echten Glögg daraus zu machen, erwärmen Sie jetzt den Rotwein und den Madeira (oder auch nur Rotwein) und fügen den Grundstoff einfach hinzu. Zum Schluss servieren Sie den Drink mit den ganzen Mandeln und den Rosinen und vergessen einen kleinen Löffel nicht.

Glüh-Gin Rezept & Zubereitung

Menge: 5 Portionen a 2 Becher

250 Milliliter Gin
500 Milliliter Apfelsaft
500 Milliliter Ginger Beer
1 Liter Grapefruitsaft
1 Orange
5 Zimtstangen
5 Sternanis

Geben Sie die Flüssigkeiten zusammen in einen großen Topf und erwärmen Sie sie langsam (bei mittlerer Hitzezufuhr). Wichtig: Sie dürfen die Flüssigkeiten nicht kochen lassen, nur erhitzen.

Anschließend geben Sie die Orangen, die Zimtstangen sowie den Sternanis mit in den Topf geben. Jetzt lassen Sie den Inhalt für etwa 30 Minuten bei niedriger Hitze ziehen. Danach geben Sie ihn mit einer Kelle in die Becher und dekorieren die Getränke mit je einer Orangenscheibe, einer Zimtstange und einem Sternanis.

Falls Ihnen das Ergebnis noch einen Ticken zu sauer sein sollte, können Sie einfach nach eigenem Belieben ein wenig Zucker hinzugeben.

Glühwein

Menge: 4 Gläser

1 Flasche Rotwein
1 Orange oder Saft 1 Zitrone (den Saft)
etwas Zucker
Gewürznelken
Zimt

Erhitzen Sie den Rotwein zusammen mit dem Orangensaft oder Zitronensaft, etwas Zucker und den Gewürzen und füllen Sie alles in feuerfeste Gläser. Danach wird der Glühwein sofort heiß serviert.

Gnulpf

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Blue Curaçao
4 Zentiliter Tequila
Orangensaft nach Bedarf

Schütten Sie erst den Tequila, dann den Orangensaft in ein Glas und gießen Sie den Blue Curaçao zuletzt hinzu. Ähnlich wie beim Tequila Sunrise sollte sich jetzt ein "aufsteigendes" Grün im O-Saft einstellen.

God's Child

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Sahne (süß)
1 Teelöffel Puderzucker
1 Zentiliter Amaretto
4 Zentiliter Wodka
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfel und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Godfather

Menge: 1 Drink

40 Milliliter Schottischer Whisky
20 Milliliter Amaretto
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach können Sie den Drink servieren.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Godmother

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Amaretto
Whiskyglas
ein paar Eiswürfel

Gießen Sie zwei Teile Wodka und ein Teil Amaretto über das Eis in ein Longdrinkglas.

Goldauer Mut-Erneuerer

Menge: 1 Liter

1 Liter Rotwein
7 Gramm Zimt; gemahlen
7 Gramm Muskatnuss
3 Gewürznelken
300 Gramm Feiner Zucker

Der Goldau liegt am Fuß der Rigi-Schattseite und bietet deshalb auch den Skifahrern noch Abfahrtsmöglichkeiten, wenn in Vitznau, auf der Rigi-Sonnenseite, bereits die Kastanien grünen.

Da und dort wird der im Frühjahrssonnenschein krebsrot gebratenen Skifahrer, der es gewagt hatte, in das Schattental hinunterzufahren, mit folgendem Getränk aufgepöppelt.

Stellen Sie den Rotwein - am besten einen Veltliner - verschlossen an einen lauwarmen Ort (Zimmertemperatur), nachdem Sie den feingemahlten Zimt, die geriebene Muskatnuss und die Gewürznelken dazu gegeben haben.

Dann lassen Sie die Zutaten etwa Zehn Tage stehen, schütteln aber die Flasche täglich mindestens einmal energisch.

Nach diesen zehn Tagen mischen Sie den Streuzucker mit, bis dieser geschmolzen ist.

Nun können Sie das Getränk durch ein sehr feines Sieb direkt in die Gläser einschenken.

Wichtig:

filtriert wird das Getränk immer erst vor dem Auftragen.

Golden Cadillac

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Crème de Cacao (weiß)

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

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Golden Colada 1

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum, braun
etwas gestoßenes Eis
10 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Kokossirup

Geben Sie die flüssigen Zutaten in den Elektromixer und mischen Sie sie gut durch. Dann füllen Sie ein Longdrinkglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis und gießen die Mischung aus dem Mixer darüber. Das Ganze rühren Sie nun kräftig um und servieren den Drink mit einem Trinkhalm.

Golden Colada 2

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Rum, braun
2 Zentiliter Rum, weiss
1 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Kokosnusscreme
2 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Sahne (süß)

Füllen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eis und shaken Sie sie. Dann seihen Sie den Inhalt des Shakers durch ein Sieb in ein Fancyglas auf Crushed Ice ab und dekorieren den Drink nach eigenem Geschmack.

Golden Dream

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Sahne (süß)
4 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Triple Sec
1 Zentiliter Galliano
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schüteln Sie das Ganze kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Golden Fizz

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Gin
30 Milliliter Zitronensaft
20 Milliliter Zuckersirup
1 ganzes Eigelb (Größe M)
etwas Sodawasser
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln. Dann geben Sie den Gin, den Zitronensaft, den Zuckersirup und das Eigelb dazu, schütteln alles und gießen es anschließend durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Zum Schluss füllen Sie den Drink bitte mit Sodawasser auf.

Golden Girl

Menge: 1 Cocktail

ein paar Eiswürfel
6 Zentiliter Orangensaft
3 Zentiliter Apricot Brandy
3 Zentiliter Wodka

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas.

Golden Nail

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter Bourbon
20 Milliliter Southern Comfort
1-2 Spritzer Orange Flower Water
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in einem Becher auf Eis und rühren Sie sie. Dann gießen Sie die Flüssigkeit durch einen Strainer in einen Tumbler. Wenn sich in diesem dann schon Eis befindet, ist das auch gut. Ideal ist natürlich ein einziger großer Eisblock.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Golden Night Cup

Menge: 1 Drink

100 Milliliter roter Traubensaft
2 Geputzte Himbeeren
2 Rum
1 Zucker
100 Milliliter starker schwarzer Tee
Schale einer unbehandelten Orange

Geben Sie die Himbeeren, den Rum und den Zucker in eine Schüssel und lassen Sie die Zutaten etwa 60 Minuten ziehen. Dann erhitzen Sie den Tee, den Traubensaft und die Orangenschale, fügen die Himbeeren und den Rum hinzu und kurz erhitzen beide Zutaten darin. Nun füllen Sie den Drink in ein Punschglas und servieren ihn mit einem Löffel.

Golden Slipper

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Eiweiß (Größe M)
30 Milliliter Eierlikör
30 Milliliter Orangensaft
30 Milliliter Gin
10 Milliliter Zuckersirup
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie Alle Zutaten dazu. Dann Shaken Sie den Drink und gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Golden Sunset

Menge: 1 Drink

12 Zentiliter Grapefruitsaft
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas gestoßenes Eis
2 Zentiliter Grenadine

Schütteln Sie die Zutaten mit ein wenig gestoßenem Eis in einem Shaker kräftig. Dann geben Sie den Rest des gestoßenen Eises in ein Longdrinkglas und gießen die Mischung aus dem Shaker darüber. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

Golden Torpedo (Cobra)

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Amaretto
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann füllen Sie den Drink in ein Cocktailglas. Wenn Sie die Sahne weglassen und 3 Teile Galliano und 1 Teil Amaretto nehmen, haben Sie einen Cobra gemixt.

Galliano: Einer der bekanntesten italienischen Liköre. Er hat etwa 35 % Alkoholgehalt, ist meistens gelblich, was durch die Verwendung von so 70 verschiedenen Kräutern und Pflanzenauszügen erreicht wird, die den Geschmack natürlich wesentlich bestimmen.

Es gibt Galliano auch farblos mit Orangenaroma und bräunlich mit Mandelaroma, aber der gelbliche ist der "normale" Galliano den man zum Mixen verwendet.

Goldie

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Sahne (süß)
4 Zentiliter Vollmilch
2 Zentiliter Orangensaft
1 Teelöffel Puderzucker
4 Zentiliter Rum braun
1 Zentiliter Galliano
1 Orange

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas und geben Sie vor dem Servieren die Orangenschalen dazu.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie auch kalt im Becherglas zubereiten.

Golf Cocktail

Menge: 1 Drink

2 Spritzer Würzbitter
10 Milliliter Cognac
30 Milliliter Gin
10 Milliliter Wermut, süß
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten hinzu. Dann fügen Sie die Zutaten zu und rühren sie in dem Mixglas um. Nun gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Good Morning Egnog

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Kaffeelikör
1 Zentiliter Schokoladenlikör
1 Zentiliter Chambord
1 Eigelb (Größe M)
3 Zentiliter Sahne (angeschlagene, süß)
4 Zentiliter Vollmilch
etwas Muskatnuss
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf einigen Eiswürfeln und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann seihen Sie die Mischung in eine Cocktailschale ab und reiben vor dem Servieren etwas Muskatnuss über das Getränk.

Granatapfel-Ananas-Bowle

Menge: 10 Portionen

1 mittlere Ananas, 2 reife Granatäpfel
60 Milliliter Orangenlikör, 15 Deziliter Weißwein
7 Deziliter Sekt, 7 Deziliter Mineralwasser

Das Ananas in Scheiben schneiden, diese schälen, den harten Strunk entfernen und die Scheiben würfeln. Die Granatäpfel vom Kelch bis zum Stiel mehrmals einschneiden und dann schälen. Die weißen Häute von den Kernen falls nötig entfernen, austretenden Saft auffangen.

Ananasstücke und Granatapfelkerne zusammen mit dem Fruchtsaft im Bowlengefäß mit dem Likör beträufeln und alles für etwa 2 Stunden zugedeckt kühl stellen. Die Hälfte vom Wein dann dazu gießen und die Bowle nochmals etwa 60 Minuten durchziehen lassen. Dann den restlichen Wein angießen, umrühren und mit Sekt und Mineralwasser auffüllen.

Grand Slam

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila Gold
3 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Sahne (süß)
3 Zentiliter Cream of Coconut
18 Zentiliter Orangensaft
etwas Eis (zerstoßen)

Wickeln Sie ein Handvoll Eis in ein Geschirrtuch und zertrümmern Sie es durch Schlagen. Dann geben Sie den Tequila Gold, den Galliano, die Sahne, die Cream of Coconut und den Orangensaft in einen Shaker und shaken alles gut durch. Anschließend geben Sie das Eis in ein Glas, geben den Drink darüber und servieren ihn mit einem Strohhalm.

Granité Hugo

Menge: 6 Drinks

75 Zentiliter Aperitif Hugo
3 Limonen
200 Gramm Feinkristallzucker
2 Zentiliter Quellwasser
1 frische Minzepflanze

Bringen Sie 2 Zentiliter Quellwasser in einem kleinen Topf zum Kochen und fügen Sie 200 Gramm Feinkristallzucker hinzu. Dann lassen Sie das Ganze etwa 5 Minuten kochen und lassen es danach abkühlen.

Währenddessen spülen Sie die Limonen bitte gut mit heißem Wasser ab und trocknen sie ab. Danach raspeln Sie die Schale von 2 Limonen und pressen die beiden Limonen aus. Anschließend schneiden Sie 1 Limone bitte in Scheiben.

Nun geben Sie den Aperitif Hugo gemeinsam mit dem Zuckerwasser, Limonensaft und der Limonenzeste in eine große Schüssel und stellen alles in den Gefrierschrank.

Während der Kühlzeit rühren Sie die Mischung bitte in 5 Stunden alle 30 Minuten, bis eine körnige Eismasse entsteht.

Danach servieren Sie den Granité in Gläsern und verzieren sie zum Schluss mit einem Minzzweig sowie einer Limonenscheibe.

Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie sehr gut als Aperitif servieren.

Grapefruit Fizz

Menge: 1 Sektschale

½ Grapefruits
100 Milliliter Mumm Rosé Dry
7½ Gramm Ingwer
½ Limetten
20 Gramm Zucker
25 Milliliter Wasser
2 Eiswürfel
1 Zweig Rosmarin (zum Servieren)

Schälen Sie für den Ingwersirup Ingwer und schneiden Sie ihn in feine Scheiben. Dann halbieren Sie eine Limette und pressen den Saft von einer Hälfte aus. Danach geben Sie die Ingwerscheiben, den Limettensaft, den Zucker und das Wasser in einen Topf und kochen die Zutaten einmal auf. Anschließend lassen Sie das Ganze bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Dann seihen Sie den Ingwer-Sirup durch ein Sieb und lassen ihn komplett abkühlen. Nun füllen Sie den Sirup bitte in einen Messbecher.

Die Grapefruits und die Limetten pressen Sie bitte aus und gießen den Saft ebenfalls über ein feines Sieb. Dann geben Sie den Saft in einen Messbecher, fügen den abgekühlten Ingwer-Sirup hinzu und vermischen das Ganze gut miteinander.

Dann geben Sie je 2 Eiswürfel in Sektschalen und verteilen die Grapefruit-Ingwer-Mischung darauf. Jetzt gießen Sie den Drink mit Rosé Sekt auf und garnieren ihn mit je einem Rosmarinzweig.

Grapefruit mit Curaçao

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Blue Curaçao
Grapefruitsaft

Füllen Sie den Likör in einem Longdrinkglas mit eiskaltem Grapefruitsaft auf.

Grapefruit Pick me up

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
3 Zentiliter Bacardi
2 Zentiliter Campari
50 Milliliter Grapefruitsaft (frisch gepresst)
100 Milliliter Eistee (eiskalt)
1 Grapefruitspalte
3 Zitronenmelissenstängel

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Dann verrühren Sie sie mit dem Bacardi, dem Campari und dem Grapefruitsaft in einem Mixbehälter und geben den Drink in das Glas. Nun füllen Sie ihn mit Eistee auf. Zum Schluss garnieren Sie alles mit der Grapefruitspalte sowie der Zitronenmelisse und servieren den Drink sofort.

Grapefruit-Cobbler

Menge: 1 Portion

2 Teelöffel Zuckersirup
4 Zentiliter Grapefruit-Nektar
2 Zentiliter klarer Weinbrand
etwas Sodawasser
2 Kirschen
2 Grapefruitspalten

Verrühren Sie alle Zutaten gut in einem Mixglas auf Eis, gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Glas und gießen Sie den Drink mit Sodawasser auf. Zum Schluss garnieren Sie den Drink bitte mit Kirschen und Grapefruitspalten.

Grapefruit-Cocktail

Menge: 1 Drink

1 Grapefruit, Saft davon
4 Zentiliter dunkler Rum
1 Spritzer Maraschino
einige Eiswürfel

Schütten Sie alle Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie gut und servieren Sie den Drink sehr kalt.

Grapefruit-Holunder-Punsch

Menge: 8 Punsch

0,5 Liter Rotwein
0,5 Liter Holundersaft
2 Scheibe Zimt
4 Grapefruits
2 Limonen
1 Zuckerhut
1/2 Flasche (a 1/2 Liter) Rum; 54%

Erhitzen Sie den Rotwein und den Holundersaft mit den Zimtstangen bis kurz vor dem Kochen in einem kleinen Topf. Dann gießen Sie den gepressten Grapefruitsaft und den Limonensaft dazu und halten das Getränk auf einem Stövchen heiß. Danach legen Sie eine Feuerzange quer über den Topf. Darauf geben Sie den Zuckerhut, der langsam mit Rum übergossen wird. Sie brauchen etwa ein Wasserglas Rum, bis sich der Zuckerhut richtig vollgesogen hat. Nun zünden Sie den Zuckerhut an und lassen ihn brennen, wobei der Zucker allmählich schmilzt und in den heißen Punsch tropft. Wenn die Flamme erlischt, gießen Sie bitte etwas Rum nach, aber niemals direkt aus der Flasche, sondern mit einer Schöpfkelle. Sobald der Zucker geschmolzen ist, entfernen Sie die Zange und servieren den Punsch schön heiß.

Grasshopper

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Crème de Cacao white
30 Milliliter Pfefferminzlikör grün
40 Milliliter Schlagsahne (süß)
6 Eiswürfel

Zum Garnieren:
Schlagsahne (süß)
Schokoraspeel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie mit den Eiswürfeln gut durch. Danach gießen Sie den Cocktail durch Sieb (abseihen) in ein Glas. Zum Schluss träufeln Sie etwas Sahne darauf und servieren den Cocktail mit Raspelschokolade bestreut.

Green Almond

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Bananennektar
4 Zentiliter Blue Curaçao
8 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Amaretto
8 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel

Garnitur:
Ananas, Cocktailkirschen und ein Minzezweig

Schütteln Sie alles mit den Eiswürfeln in einem Shaker und gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) auf etwas Eis in ein Longdrinkglas.

Green Devil

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Rose's Lime Juice
4 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Crème de Menthe grün
etwas Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Becherglas auf Eiswürfel ab und füllen das Getränk mit Soda auf.

Green Garuda

Menge: 1 Cocktail

Zitronensaft
gelber Zucker
2 Zentiliter Pisang Ambon
4 Zentiliter weißer Rum
Zitronenlimonade

Tauchen Sie ein Cocktailglas mit dem Rand zuerst in den Zitronensaft, dann in den gelben Zucker. Danach lassen Sie den Zucker etwas antrocknen. Nun geben Sie etwas zerstoßenes Eis in ein Rührglas, fügen den Pisang Ambon und den Rum hinzu, verrühren alles und füllen den Cocktail in ein Cocktailglas. Anschließend füllen Sie das Getränk noch mit etwas Zitronenlimonade auf und servieren es dann.

Green Leaves

Menge: 1 Drink

Zitronensaft
grüner Zucker
2 Zentiliter Pfefferminz-Sirup
2 Zentiliter Gin
Tonic Water
einige Eiskugeln

Zum Garnieren
1 Limettenscheibe
1 Minzzweig

Tauchen Sie ein Longdrinkglas mit dem Rand zuerst in den Zitronensaft, dann in den Zucker und lassen Sie den Zucker etwas antrocknen. Das Glas füllen Sie danach zur Hälfte mit den Eiskugeln und geben den Sirup sowie den Gin darüber. Anschließend füllen Sie alles mit Tonic Water auf und garnieren den Drink mit der Limettenscheibe sowie der Minze.

Green Russian

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Crème de Menthe grün
etwas Crushed Ice

Verrühren Sie die Zutaten in einem Becherglas auf etwas Crushed Ice und servieren Sie den Drink.

Unser Tipp:

Sie können dieses Getränk auch mit Soda abspritzen.

Green Spider

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
12 Zentiliter Soda Water
4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Pfefferminzsirup

Verrühren Sie in einem Longdrinkglas den Wodka und den Pfefferminzsirup mit einigen Eiswürfeln. Dann füllen Sie den Drink je nach Geschmack mit Soda Water auf und rühren ihn nochmals um. Zum Schluss servieren Sie das Getränk mit einem Trinkhalm.

Green Wings

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Apricot Brandy
2 Zentiliter Blue Curaçao
1 Spritzer Zitronensaft
4 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie die anderen Zutaten hinzu und gut schütteln Sie den Cocktail gut. Dann gießen Sie (absehen) ihn durch ein Sieb in ein Cocktail-Glas.

Greyhound

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Wodka
150 Milliliter Pink Grapefruitsaft
1 Spalte Grapefruit
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Drink mit der Grapefruit und servieren ihn.

Gringo

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Tequila Gold
1 Zentiliter Bourbon Whisky
1 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Maracujasaft
viel Crush-Eis

Geben Sie die Zutaten in ein Longdrink Glas mit viel Crush-Eis.

Grog

Menge: 1 Portion

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

Geben Sie den Zucker und den Rum in ein hitzebeständiges Glas. Dann bringen Sie das Wasser in einem Topf zum Kochen und gießen es in das Glas. Zum Schluss rühren Sie den Drink gut um und servieren ihn.

Großmutter's Rumtopf

Menge: 1 Portion

Rum
Früchte
Zucker

Allgemeines

Rumtopf ist ein traditionsreiches Haushaltsrezept.

Nehmen Sie zum Rumtopf alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen und legen Sie sie nacheinander in einem Steinguttopf mit Deckel ein.

Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren sind allerdings nicht geeignet! Bitte verwenden Sie nur absolut einwandfreies, reifes Obst!!

Eine Lage Obst benötigt etwa 6 Wochen zum Reifen. Vor dem Nachfüllen rühren Sie bitte mit einem sauberen Esslöffel um.

Rumtopf-Kalender

Mit Erdbeeren, den ersten Sommerfrüchten, fängt unser Rumtopf an. Sie werden gewaschen, abgetrocknet und in eine große Schüssel gegeben. Dann wird das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazu gefüllt. Das Ganze lassen Sie eine gut 60 Minuten durchziehen und erst dann kommt alles in den Rumtopf. Nun gießen Sie so viel 54%igen Rum darüber, dass die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Das heißt: etwa eine 0,7 Liter Flasche auf 500 Gramm Früchte und 250 Gramm Zucker.

Anschließend verschließen Sie den Topf und stellen ihn an ein kühles Plätzchen. Zwischendurch schauen Sie bitte gelegentlich nach, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, denn der Rum soll ja immer fingerbreit über den Früchten stehen. Tut er es nicht, gießen Sie bitte Rum nach. Sobald die nächsten Saison-Früchte da sind, machen Sie es genauso wie mit den Erdbeeren. Mit dem einen Unterschied, dass Sie jetzt pro 500 Gramm Obst und Zucker nur noch etwa 0,2 Liter Rum brauchen.

Mai / Juni

0,5 Kilogramm Erdbeeren + 0,25 Kilogramm Zucker + 0,75 Liter Rum (54 Vol.%)

Juni / Juli

1 Kilogramm Sauerkirschen (nicht entkernt) + 0,5 Kilogramm Zucker + 0,4 Liter Rum (54 Vol.%)

Juli / August

je 0,5 Kilogramm Aprikosen und Pfirsiche (abgezogen, entkernt, halbiert) + 0,5 Kilogramm Zucker + 0,4 Liter Rum (54 Vol.%)

August / September

0,5 Kilogramm Zwetschgen o. Mirabellen (entkernt und halbiert) + 0,5 Kilogramm Himbeeren + 0,5 Kilogramm Zucker + 0,4 Liter Rum (54 Vol.%)

September / Oktober

0,5 Kilogramm Birnen (geschält, in Stücke ohne Kerngehäuse) + 0,25 Kilogramm Zucker + 0,2 Liter Rum (54 Vol.%)

Oktober / November

Spätestens 4 Wochen nach den letzten Früchten eine halbe Flasche Rum nachgießen. Den Rumtopf nun noch ein paar Tage ruhen lassen.

November / Dezember

Ihre Geduld wird belohnt, Sie können den Rumtopf öffnen.

Grüne Liebe

Menge: 1 Portion

2 Zentiliter Pfefferminzlikör
 2 Zentiliter Weinbrand
 1/2 Orange (den Saft davon)
 1 Eiweiß (Größe M)
 etwas zerstoßenes Eis
 etwas Ginger Ale

Geben Sie alle Zutaten außer dem Ginger Ale in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig durch. Dann füllen Sie den Drink in ein hohes Glas und füllen ihn mit Ginger Ale auf. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit Minze und geben die Eiswürfel dazu.

Grüne Witwe

Menge: 1 Glas

4 Zentiliter Blue Curaçao
 200 Milliliter Orangensaft
 1 Zentiliter Orange
 Eiswürfel
 Zucker

Befeuchten Sie den Glasrand etwa 5 Millimeter breit mit Orangensaft und in tauchen Sie ihn in den Kristallzucker, damit eine schöne Kruste entsteht. Den Zucker lassen Sie jetzt etwas antrocknen. Danach geben Sie den Orangensaft und den Curaçao sowie die Eiswürfel in das Glas. Serviert wird der Drink mit einer gespaltenen Orangenscheibe am Glasrand und einen Trinkhalm.

Grüner tropischer Teepunsch

Menge: 1 Punsch

1 Orange
 1 Zitrone
 1/2 Liter starker Tee
 1/8 Liter Weinbrand
 1/8 Liter Rum
 1/8 Liter Curaçao
 50 Gramm Zucker

Reiben Sie die Schale der Früchte ab, pressen Sie je eine halbe Orange und Zitrone aus und schneiden Sie die andere Hälfte in dünne Scheiben. Dann erhitzen Sie die Schale, den Saft und die Scheiben mit den übrigen Zutaten, bis der Zucker schön aufgelöst ist. Den Teepunsch servieren Sie bitte sofort.

Grünes Feuer

Menge: 1 Glas

200 Milliliter weißer Traubensaft
 3 Zentiliter Blue Curaçao
 Zitronensaft
 1 Teelöffel brauner Kandis; evtl. mehr

Erhitzen Sie den Traubensaft, den Blue Curaçao und etwas Zitronensaft in einem kleinen Topf. Den Kandis können Sie nach eigenem Geschmack darin auflösen. Danach geben Sie eine Zitronenspirale dazu und lassen ihn darin ziehen.

Zum Schluss gießen Sie den Drink in ein großes Punschglas und servieren ihn.

Guinnesslikör

Menge: 1 Likör

500 Milliliter Weingeist
700 Milliliter Guinness-Bier
400 Gramm Zucker
100 Gramm flüssiger Honig
1/4 Vanilleschote
100 Gramm Rosinen
2 Gewürznelken
1 Stückchen Zimtstange

Geben Sie die zerstoßenen Gewürze und die Rosinen in eine Flasche, begießen Sie sie mit dem Weingeist und verschließen Sie die Flasche. Dann lassen Sie die Flasche 10 Tage stehen und schütteln jeden Tag die Flasche gut durch.

Dann gießen Sie den Inhalt der Flasche durch einen Trichter mit Watte (abseihen).

Die Hälfte von dem Guinness-Bier mischen Sie jetzt mit dem Zucker und dem Honig, kochen beide Zutaten einen Moment, entfernen den Schaum mit einer Schaumkelle, nehmen das Ganze von der Kochstelle und gießen das restliche Bier dazu. Anschließend gießen Sie die Flüssigkeit unter ständigem Rühren langsam in den Weingeist.

Zum Schluss füllen Sie den Likör in Flaschen, verschließen sie und lassen ihn einige Tage stehen.

Gurken-Bowle

Menge: 1 Bowle

1 Salatgurke
3-4 Esslöffel Streuzucker
8-10 Zentiliter Wermut, weiß
2 Flaschen Sekt

Schneiden Sie die Gurke mit der Schale in kleine Würfel. Dann vermengen Sie sie mit dem Zucker und dem Wermut und lassen alles etwa 30 Minuten mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt ziehen. Anschließend gießen Sie die Bowle durch ein Sieb (abseihen) in ein Bowlengefäß und füllen sie mit eisgekühltem Sekt auf.

Gurkenkaltschale

Menge: 2 Portionen

2 Mini-Gurken
1 Zitrone (unbehandelt)
etwas Jodsalz
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle
etwas Weißwein
etwas Weinessig
etwas Zucker

Schneiden Sie aus einer Minigurke eine sternförmige Ecke aus und garnieren Sie mit der Ecke und einer Zitronenscheibe einen hohen Glasrand. Dann schälen Sie den Rest der Minigurken, entkernen sie und in schneiden sie in Würfel.

Anschließend pürieren Sie die Würfel mit dem Zitronensaft, dem Weißwein, dem Jodsalz, dem Pfeffer, dem Zucker und dem Weißweinessig und füllen den Drink in das Glas.

Gypsy

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
1 Spritzer Angostura Bitter
8 Zentiliter Champagner
5 Zentiliter Aperol

Füllen Sie den Aperol, den Orangensaft und einen Spritzer Angostura zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Die Mischung seihen Sie jetzt durch ein Sieb in ein Martiniglas ab und füllen das Getränk je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Champagner auf.

Index:

- Daiquiris Seite 5
Daiquiri (Klassisch) Seite 5
Daiquiri Cocktail Seite 5
Daiquiri Natural Seite 5
Damenkränzchenpunsch Seite 6
Dämmerstunde Seite 6
Dänischer Würzkaffee Seite 7
Danziger Goldwasser Seite 7
Darjeeling On The Rocks Seite 8
Das Bier als Getränk und
Nahrungsmittel Seite 8
Dattelmilch mit Kardamom Seite 9
De Bom - Die Bombe Seite 9
De Rigneur Seite 10
Deauville Seite 10
Deep Sea Cocktail Seite 10
Deep South Seite 10
Del Mar Seite 11
Delmonten Seite 11
Der fliegende Robert Seite 11
Der Klassische Rumtopf Seite 12
Derby Daiquiri Seite 12
Derby Sour Seite 13
Desiree Seite 13
Devil Cocktail Seite 13
Devil's Heaven Seite 13
Diana Seite 14
Didi's Tongburster Seite 14
Die 8 gesündesten Getränke Seite 14
Diplomat Seite 16
Dirty Martini Seite 16
Dirty Mother Seite 16
Dirty White Mother Seite 17
Diskussions-Punsch Seite 17
Dithmarschens Getränke Seite 17
Dizzy Izzy Seite 19
Dogs Nose Seite 19
Dolly Seite 19
Dolomiten-Steiger Seite 19
Dolores Seite 20
Donaldson's Beer Cup Seite 20
Dorlis Flip Seite 20
Drachenblut Seite 20
Dream Cocktail Seite 21
"Drink ""Takka"" Seite 21
Drums of Rio Seite 21
Dubonnet Cassis Seite 21
Dubonnet Cocktail Seite 22
Dubonnet Creme Seite 22
Dubonnet Fizz Seite 22
Dubonnet Highball Seite 22
Dudelsack Seite 23
Duke of Marlborough Seite 23
Dunlop Cocktail Seite 23
Earthquake Seite 24
East India Cocktail Seite 24
East Village Seite 24
Eastwind Seite 24
Easy Dancer Seite 25
Ebereschenlikör Seite 25
Edison Seite 25
Egg Beer (Eierbier) Seite 26
Egg Lemonade Seite 26
Eggnog Seite 26
Eier - Punsch Seite 27
Eier-Punsch mit Zimt Seite 27
Eier-Tee-Punsch Seite 27
Eiercognac Seite 28
Eiergrog Seite 28
Eierlikör (1) (Weingeist) Seite 29
Eierlikör (2) Seite 29
Eierlikör (3) Seite 29
Eierlikör (Doppelkorn) Seite 30
Eierlikör (Variationen) Seite 30
Eierlikör (Weingeist) Seite 31
Eierlikör mit Mokka Seite 31
Eierlikör mit Whisky (3) Seite 32
Eierlikör-Kaffee Seite 32
Einstein Seite 32
Eis Flip Seite 33
Eiscafe Karibik Seite 33
Eisgekühlte Sangria Seite 33
Eispunsch Seite 33
Eiter-Bowle Seite 34
El Diablo Seite 34
El Gaucho Seite 34
El Presidente Seite 34
Elefantenschwanz-Cocktail
von Köche-Nord.de Seite 34

Index:

- Eliza's Dream Seite 35
 Enchilada Cooler Seite 35
 Encore Seite 36
 Englische Jungfrau Seite 36
 English Punch Seite 36
 Entenbüsi Seite 37
 Erdbeer-Ananas-Bowle Seite 37
 Erdbeer-Cava-Drink Seite 38
 Erdbeer-Margarita Seite 38
 Erdbeer-Pfirsich-Bowle mit Basilikum Seite 39
 Erdbeer-Rhabarberbowle Seite 39
 Erdbeer-Rosen-Bowle Seite 40
 Erdbeeren in Madeira Seite 40
 Erdbeerlikör Seite 41
 Erdbeerlikör mit
 Löwenzahn-Blütenhonig Seite 41
 Erdbeerlikör (Obstschnaps) Seite 42
 Erdbeerlikör, Variante Seite 42
 Erdbeerwein Seite 43
 Erdbeerwein la Köche-Nord.de Seite 43
 Ernest Hemingway Special Seite 44
 Esquire Manhattan Cocktail Seite 44
 Estwind Seite 44
 Exotenbowle Seite 45
 Exotik-Drink Seite 45
 Exotischer Drink Seite 45
 Exotischer Teepunsch Seite 46
 Extreme Chocolate Martini Seite 46
 Eye Opener Seite 46
- Fallen Angel Seite 47
 Fallen Leaves Seite 47
 Fancy Brandy Cocktail Seite 47
 Fanta-Wodka-Sekt-Getränk Seite 47
 Fantasy Colada Seite 48
 Far East Seite 48
 Farolito Seite 48
 Fehmarn Getränke Seite 49
 Feigen in Portwein mit Honig Seite 52
 Feigenbowle Seite 52
 Fein aromatisierter Porto Seite
 Feiner Kräuterlikör Seite 53
 Ferrari Seite 53
 Feuerzangenbowle Seite 54
 "Feuerzangenbowle ""Gothia"" Seite 54
- Feuerzangenbowle, die 1. Seite 55
 Feuerzangenbowle, die 2. Seite 55
 Feuilles Mortes Seite 57
 Fielmann Seite 57
 Fiesta Seite 57
 Fifth Avenue Seite 57
 Finish Cockbull Seite 58
 Finnish Virgin Seite 58
 Fino Martini Seite 58
 Fiorentina Seite 58
 Firmenbranntwein Seite 59
 Fireman's Sour Seite 59
 First Night Cocktail Seite 59
 Fish-House-Punch Seite 60
 Flammende Orange Seite 60
 Flammender Lebenswecker Seite 61
 Flammender Mokka Seite 61
 Flammender Tee-Punsch Seite 61
 Flammendes Herz Seite 61
 Fliegender Holländer Seite 62
 Florida Comfort Seite 62
 Florida Sling Seite 62
 Florida Special Seite 62
 Flüssiges Feuer für rauhe
 Winterabende - Grog Seite 63
 Flying Seite 64
 Flying Dutchman Seite 64
 Flying Hirsch Cocktail Seite 64
 Flying Kangaroo Seite 65
 Foggy Day Seite 65
 Franziska Seite 65
 Französischer Erdbeerlikör Seite 65
 Freefall Seite 66
 Freimaurer-Becher Seite 66
 Freitag Seite 66
 Fremdenlegion Seite 66
 French 68 Seite 67
 French 75 Seite 67
 French 76 Seite 67
 French Connection Seite 67
 French Cooler Seite 68
 Fromme Helene Seite 68
 Froupe Cocktail Seite 68
 Frozen Apfel-Daiquiri Seite 68
 Frozen Daiquiri Seite 69

Index:

- Frozen Fruit Daiquiri Seite 69
Frozen Margarita Seite 69
Frozen Matador Seite 69
Früchte-Eistee mit frischer Minze Seite 70
Früchtetee Suprise aus Hannover Seite 70
Fruchtig-frische Weißweinbowle Seite 70
Fruchtige Sekt - Bowle Seite 71
Fruchtiger Aperol-Drink Seite 71
Fruchtiger Raki Spezial Seite 71
Frühlingsgetränk Seite 72
Frullato al cocco - Drink Seite 72
- Game Seite 73
Gato Seite 73
Gauguin Seite 73
Geeister Tomaten-Wodka Seite
Geisha Seite 74
Gene Tunney Seite 75
Genever Cocktail Seite 75
Georgia Mint Julep Seite 75
Gerstenwasser Seite 76
Getränk aus Buchenblättern Seite 76
Getränke aus Schleswig-Holstein Seite 77
Getränke aus dem Kreis
Schleswig-Flensburg Seite 79
Gewürzkaffee Seite 85
Gewürzlikör Seite 86
Gewürzlikör 2 Seite 86
Gibson Cocktail Seite 87
Gin & Bitter Seite 87
Gin & Fanta
(von Marcus Petersen-Clausen) Seite 87
Gin & It Seite 88
Gin & Juice Seite 88
Gin & Sin Seite 88
Gin and French Seite 88
Gin and Milk Punch Seite 89
Gin Basil Smash Seite 89
Gin Buck Seite 89
Gin Daisy Seite 89
Gin, einige Infos Seite 90
Gin Fix Seite 92
Gin Fizz Seite 92
Gin Flip Seite 92
Gin Gin Mule Seite 92
Gin Julep Seite 92
Gin Punch Seite 93
Gin Rickey Seite 93
Gin Sangaree Seite 93
Gin Scaffa Seite 93
Gin Sling Seite 94
Gin Sour Seite 94
Gin Tonic Seite 94
Gin Tonic Coffee Seite 95
Ginger Ale Punsch Seite 95
Ginger Grape Seite 95
Ginger Snap Shot Cocktail Seite 96
Gingerette Seite 96
Ginny Seite 96
Gisha Seite 96
Glasgow Flip Seite 97
Glögg 1 (Punsch für kalte Tage) Seite 97
Glögg 2 (für die kalte Jahreszeit) Seite 97
Glüh-Gin Rezept & Zubereitung Seite 98
Glühwein Seite 98
Gnulpf Seite 98
God's Child Seite 99
Godfather Seite 99
Godmother Seite 99
Goldauer Mut-Erneuerer Seite 100
Golden Cadillac Seite 100
Golden Colada 1 Seite 100
Golden Colada 2 Seite 101
Golden Dream Seite 101
Golden Fizz Seite 101
Golden Girl Seite 101
Golden Nail Seite 102
Golden Night Cup Seite 102
Golden Slipper Seite 102
Golden Sunset Seite 102
Golden Torpedo (Cobra) Seite 103
Goldie Seite 103
Golf Cocktail Seite 103
Good Morning Eggnog Seite 104
Granatapfel-Ananas-Bowle Seite 104
Grand Slam Seite 104
Granité Hugo Seite 105
Grapefruit Fizz Seite 105
Grapefruit mit Curaçao Seite 106

Index:

Grapefruit Pick me up Seite 106
Grapefruit-Cobbler Seite 106
Grapefruit-Cocktail Seite 106
Grapefruit-Holunder-Punsch Seite 107
Grasshopper Seite 107
Green Almond Seite 107
Green Devil Seite 108
Green Garuda Seite 108
Green Leaves Seite 108
Green Russian Seite 108
Green Spider Seite 109
Green Wings Seite 109
Greyhound Seite 109
Gringo Seite 109
Grog Seite 109
Großmutter's Rumtopf Seite 110
Grüne Liebe Seite 111
Grüne Witwe Seite 111
Grüner tropischer Teepunsch Seite 111
Grünes Feuer Seite 111
Guinnesslikör Seite 112
Gurken-Bowle Seite 112
Gurkenkalterschale Seite 113
Gypsy Seite 113

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koeche-nord.de



Auf [Köche-Nord.de](http://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

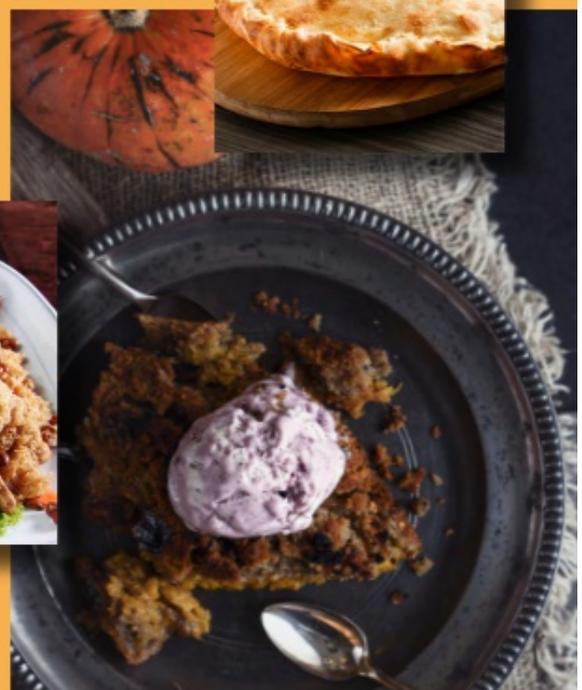
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

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--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

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