



BARTENDERS FRIEND
Barkeeper Rezepte
Teil 4 (H-L)

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

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

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

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

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

Gesundheitshinweis

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

Weitere Informationen bezüglich Alkoholsucht erhalten Sie beispielweise unter

<https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsstellen/>

(unbezahlte Werbung)

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

Inhalt:

H Seite 5-42

I Seite 43-49

J Seite 50-56

K Seite 57-77

L Seite 78-98

Index Seite 99-102

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>

Musiktipps:**Slime -****Sie wollen wieder schießen dürfen**<https://youtu.be/vN6GRuB2L4Y>**Waving Guns****(Schade, dass Beton nicht brennt)**<https://youtu.be/hrQmgmG1MGw>**Die Ärzte - Micha**<https://youtu.be/7gcsOVtboqs>**Sonderschule -****Tausche Alkoholsucht gegen Liebe**https://youtu.be/zx7_KduHs8Y**WIZO - Ganz klar gegen Nazis**<https://youtu.be/GgZj23G9wrl>**WIZO - Unpoliddisch**<https://youtu.be/KEBxXjppkuE>**Oidorno****- Halt die Fresse ich will saufen**<https://youtu.be/g3y5gvxkJZo>**Die Kassierer -****Sex mit dem Sozialarbeiter**<https://youtu.be/jm86L4Eq564>**DRITTE WAHL -****Zu Wahr Um Schön Zu Sein**<https://youtu.be/B2m08Bo6PvU>**Die Ärzte - Paul**<https://youtu.be/zkkNINFAl94>**WIZO - "Hässliche Punker"**<https://youtu.be/ajFkvdxDm14>**Die Kassierer -****Das Schlimmste ist, wenn das Bier alle ist**https://youtu.be/l7hq88Z_Yq8

(unbezahlte Werbung)

SONDASCHULE -**SKLAVE DER UHR LIVE**<https://youtu.be/CnVZm48sq0M>**Oidorno - Auf's Maul****(feat. Destroy Degenhardt)**<https://youtu.be/QwO9hjlGOFg>**Die Ärzte - Saufen**<https://youtu.be/03JD7vKJrBc>**Sondaschule - Mülheim**<https://youtu.be/FKeDDUXRJE>**Die Kassierer - Wacken 2013 - Großes Glied**<https://youtu.be/63dxQOQY0D4>**JBO - Mach noch eins auf**<https://youtu.be/UIHctAlFmok>**Die Ärzte - Roter Minirock**<https://youtu.be/Ae95lRkCxcE>**Slime - Deutschland**<https://youtu.be/yLuB6EeQTc4>**Die Ärzte - Du willst mich küssen**<https://youtu.be/XPoc6iJEGWw>**Kotzreiz - Nüchtern unerträglich**<https://youtu.be/9bzJVc-suhg>**Zaunpfahl - Polizisten**<https://youtu.be/-qJjcDX6a80>**SONDASCHULE -****LIEBER EINEN PAFFEN**<https://youtu.be/HGuWw47RMEA>**Farin Urlaub Racing Team -****Die perfekte Diktatur**<https://youtu.be/M8u33je5lhw>**Kotzreiz - Punk bleibt Punk**<https://youtu.be/GesAfhjSJSs>

(unbezahlte Werbung)

Hagebuttenlikör

Menge: 0,7 Liter

500 Gramm Hagebutten
150 Gramm brauner Kandis
1/2 Orange
1/2 unbehandelte Zitrone
4 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
1 Flasche Weinbrand (0,7 Liter)

Schneiden Sie von den Hagebutten Blüten und Stängelansätze ab. Dann spülen Sie die Früchte kalt ab, lassen sie gut abtropfen, halbieren sie und schaben die Kerne heraus. Danach spülen Sie die Früchte noch einmal gründlich ab. Nun vermischen Sie die Hagebutten mit dem braunen Zucker und lassen sie mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt über Nacht ziehen.

Am nächsten Tag schälen Sie die Orange und die Zitrone hauchdünn ab. Die Fruchtmischung mit den Schalen und den Gewürzen geben Sie jetzt in eine bauchige Flasche und übergießen sie mit dem Weinbrand. Dann verschließen Sie die Flasche gut und lassen sie an einem warmen, sonnigen Platz etwa 2 Monate ziehen. Danach wird der Likör durch ein Filtertuch gefiltert und der Likör bei Zimmertemperatur noch einmal 4 Wochen reifen gelassen.

Hagebuttenlikör nach alter Art

Menge: 1 Portion

1 Kilogramm Hagebutten
300 Gramm zerstoßener brauner Kandis
4 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
die hauchdünne Schale von je 1/2 Zitrone und Orange (unbehandelt)
1 1/2 Liter Weinbrand

1.) Schneiden Sie von den Hagebutten die Blüten und die Stängelansätze ab. Dann spülen Sie die Früchte kalt ab und lassen sie abtropfen. Danach halbieren Sie die Früchte und schaben die Kerne heraus.

2.) Das Fruchtfleisch mischen Sie danach mit dem Kandis und lassen es zugedeckt über Nacht ziehen.

3.) Die Mischung füllen Sie am nächsten Tag in eine bauchige Flasche. Dann geben Sie die Nelken, die Zimtstange und die Südfruchtschalen hinzu und gießen sie mit dem Weinbrand auf. Nun verschließend Sie die Flasche gut und lassen den Likör an einem hellen sonnigen Platz etwa 2 Monate ziehen.

4.) Zum Schluss gießen Sie den Likör durch ein Sieb (abseihen) und lassen ihn in kleinen Flaschen an einem nicht zu hellen Platz reifen.

Unser Tipp:

Verwenden Sie bitte feste noch orangefarbene Früchte. Dieser Likör ist 6 Monate haltbar.

Hagebuttenwein

Menge: 1 Portion

2 Kilogramm Hagebutten
2 Kilogramm Zucker
10 Liter Wasser
2 Vanillestangen
1 Teelöffel Citropect oder den Saft von
3 Zitronen

Die Hagebutten müssen unbedingt vor dem ersten Frost schrumpelig und welk sein. Entfernen Sie die Blüten und die Stiele, geben Sie die Früchte in einen Ballon, kochen Sie den Zucker mit Wasser und der Vanillestangen auf, bis der Zucker sich schön gelöst hat. Dann setzen Sie den Citropect oder den Zitronensaft zu und schäumen alles mit einer Schaumkelle ab. Danach gießen Sie das Ganze lauwarm über die Hagebutten, decken es mit einem Mulltuch ab und stellen es warm. Nun lassen Sie den Wein etwa 3-4 Wochen gären und gießen ihn anschließend durch ein Mulltuch ab. Der Wein wird bitte kühl gelagert und einige Wochen ruhen gelassen.

Half & Half

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Campari
30 Milliliter Grapefruitsaft
30 Milliliter Italienischer Wermut
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Happy New Year

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Port (Ruby)
etwas Champagner (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

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

Harter Russe

Menge: 1 Glühwein

1 Liter Rotwein
1/2 Liter Wodka
wenig Zimt
viel Nelken
Zitronensaft

Mischen Sie die Zutaten in einem Topf und erhitzen Sie sie. Als letztes geben Sie dann den Zitronensaft dazu.

Harvard Cooler

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Calvados
1 Zentiliter Zuckersirup
12 Zentiliter Ginger Ale

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas, füllen das Getränk je nach Geschmack mit American Ginger Ale auf und rühren es gut um. Serviert wird dieser Drink bitte mit einem Trinkhalm.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Harvey Walbanger

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Wodka
3/4 Zentiliter Galliano
6 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie den Wodka und den O-Saft über die Eiswürfel in einen hohen Tumbler und verrühren Sie alles gut. Den Galliano lassen Sie jetzt über einen Löffelrücken ins Glas gleiten.

Hatrick

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Tomatensaft
6 Zentiliter Karottensaft
6 Zentiliter Sauerkrautsaft
etwas Selleriesalz
Pfeffer nach Geschmack
einige Eiswürfel

Geben Sie den Tomatensaft, den Karottensaft und den Sauerkrautsaft inklusive etwas Selleriesalz und Pfeffer nach eigenem Geschmack mit den Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie alles gut und gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas.

Hausmacher Wodka

Menge: 1 Portion

550 Milliliter abgekochtes kaltes Wasser
450 Milliliter reinen Alkohol
1 Teelöffel Zucker
Etwas Zitronenschale (hauchdünn geschnitten)

Verdünnen Sie den Alkohol mit dem abgekochten Wasser und fügen Sie den Zucker sowie die Zitronenschale hinzu. Dann stellen Sie den Schnaps etwa 12 Stunden in den Kühlschrank.

Die Zitronenschale dient zum Aromatisieren der Spirituose. Ebenso geeignet ist natürlich auch ein Glas Kräuterlikör, den Sie statt der Zitronenschale beifügen können.

Haute Couture Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Bénédictine
2 Zentiliter Crème de Cacao (braun)
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten gut mit einigen Eiswürfeln in einem Rührglas. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Havana Sidecar

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter gereifter kubanischer Rum
30 Milliliter Limettensaft
30 Milliliter Triple Sec
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Eiswürfel in einen Boston-Shaker und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach shaken Sie den Cocktail und seihen ihn durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

Havana Special

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter Ananassaft
20 Milliliter Rum, weiß
40 Milliliter Maraschino - Kirschsaff

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

Havanna-Gruss

Menge: 1 Drink

1/2 Liter Kaffee; stark & heiß
Etwas Zucker
2 Zentiliter Maraschino
4 Zentiliter weißer Rum (zum Beispiel
Havanna Club Bacardi, Coruba oder
ähnlich)
1/2 Sahne 30% (süß)
Etwas Kakaopulver

Süßen Sie den Kaffee. Dafür erwärmen Sie den Maraschino und Rum in einer Schöpfkelle, zünden ihn an und rühren ihn unter den Kaffee. Die Sahne schlagen Sie mit einem halben Esslöffel Zucker steif. Dann verteilen Sie den Punsch in Tassen, setzen einen Klecks Schlagsahne darauf und bestreuen den Drink mit dem Kakaopulver.

Hawaii-Likör

Menge: 2 Liköre

1 Ananas; etwa 1 Kilogramm
300 Milliliter Alkohol, 96 Vol.-%, aus
der Apotheke
400 Milliliter weißer Kuba-Rum
300 Milliliter Zuckersirup

Schälen Sie die Ananas ab, entfernen Sie den Strunk. das Fruchtfleisch schneiden Sie in Stücke und pürieren es in einem Mixer. Dann messen Sie 50 Zentiliter der so entstandenen Fruchtpulpe (je 2 Flaschen Likör) ab und mischen sie mit dem Alkohol und dem Rum. Danach geben Sie das Getränk in ein verschließbares Gefäß und lassen den Likör etwa 3-4 Tage stehen. Zwischendurch müssen Sie das Gefäß schütteln.

Nun gießen Sie den Likör durch einen papiernen Kaffeefilter (abseihen) und mischen ihn mit dem Zuckersirup. Dann lassen sie ihn Wieder verschlossen stehen.

Nach zwei Wochen gießen Sie die Flaschen um, beziehungsweise ziehen mit einem Schlauch die klare Flüssigkeit ab und füllen sie in formschöne Glaskaraffen.

Hawaiian

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3/4 Zentiliter Cointreau
1 1/2 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Schütteln Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Heartbreaker

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Rum, brauner
2 Zentiliter Cherry Brandy
6 Zentiliter Orangensaft
6 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel

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

Hector Spezial

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Tequila (weiß)
1 Zentiliter Grenadine
4 Zentiliter Wodka

Geben Sie die flüssigen Zutaten mit Ausnahme der Grenadine zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb auf weitere frische Eiswürfel in ein Tumbler-Glas oder ein Longdrinkglas ab. Die Grenadine lassen Sie bitte vorsichtig über einen Löffelrücken in das Glas fließen, rühren das Ganze leicht um und servieren das Getränk sofort mit einem Trinkhalm.

Heidelbeer-Likör

Menge: 1 Likör

200 Gramm Heidelbeeren
150 Gramm weißer Kandiszucker
1 Gläschen Rum
7/10 Liter Doppelkorn

Geben Sie die Beeren in ein Sieb, tauchen Sie es in kaltes Wasser, lassen Sie die Beeren gut abtropfen und verlesen Sie sie gut. Anschließend füllen Sie die Heidelbeeren mit dem Kandis in eine Flasche, fügen den Rum hinzu und gießen zuletzt den Korn hinein. Den Likör lassen Sie bitte etwa 2 Monate reifen und geben ihn dann durch einen Filter.

Heise und kalte Getränke aus Hamburg

Ananasbowle

Menge: 4 Portionen

1/2 Ananas, frische
300 Gramm Zucker
2 Flasche Wein (Moselwein)
1 Flasche Sekt

Die Ananas schälen und dann den harten Strang entfernen. Nun das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und zuckern. 1 Flasche Wein darüber geben und etwa 60 Minuten ziehen lassen. Den übrigen Wein einfüllen. Kurz vor dem Servieren noch den eisgekühlten Sekt dazugeben.

Bischofs - Bowle

Menge: 1 Portion

200 Gramm Zucker
3 Flaschen Wein, rot
1 Orange, gepresst
2 Orange, ungespritzt
1 Esslöffel Nelken
1 Flasche Mineralwasser oder Sekt

Den Zucker, den Rotwein und den Orangensaft in einem Bowle-Gefäß mischen. Dann die 2 Orangen waschen, abtrocknen, mit den Nelken spicken und in die Bowle geben. Die Bowle zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Orangen herausnehmen und mit dem Mineralwasser oder etwas Sekt auffüllen.

Unser Tipp:

Vor dem Zugeben von Mineralwasser oder Sekt etwas von der Bowle entnehmen und ein paar Eiswürfel draus machen. So "verwässert" die Bowle nicht.

Fortsetzung Heise und kalte Getränke aus Hamburg:

Dreifuß

Menge: 1 Portion

2 Liter Rotwein
15 Gramm Zimt
1 Vanilleshote
16 Eigelb (Größe M)

2 Liter Rotwein werden mit 15 g Zimt, 1 Schote Vanille und 300 Gramm Zucker erhitzt. 16 Eigelb werden mit etwas kaltem Wein verquirlt und wenn der Wein kocht, dazu gegeben und einige Minuten weiter gerührt, bis der Wein anfängt zu kochen. Dann wird das Getränk heiß in Tassen serviert.

Eiergrog

Menge: 1 Portion

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

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

Eierpunsch

Menge: 8 Portionen

1 Flasche Eierlikör à 750 ml
1/2 Liter Weißwein, am besten süß
1/2 Liter Orangensaft
1 Paket Vanillezucker

Alles in einen Topf geben und erwärmen. Das ist ziemlich süffig.

Glühwein

Menge: 1 Portion

1 Liter Rotwein, trocken
50 Milliliter Rum
2 Orangen, saftige, ungespritzt, in Scheiben geschnitten
2 Orangen, saftige, ausgepresst
7 Nelken
2 Stangen Zimt
1 Sternanis
50 Gramm Kandiszucker, braun, kann auch mehr sein

Rotwein, Gewürze, Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben. Anschließend bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch bitte nicht kochen lassen ! Zum Schluss den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Die Gewürze und die Orangenscheiben abseihen und den Glühwein sofort heiß servieren !

Fortsetzung Heise und kalte Getränke aus Hamburg:

Grog mit Arrak

Menge: 5 Portionen

350 Milliliter Arrak
125 Gramm Zucker
3 Zitronen, Saft
375 Milliliter Wasser

Den Arrak mit dem Zucker und den Zitronensaft unter Rühren erhitzen aber bitte nicht kochen. Das Wasser zugeben und nochmals erwärmen. Zum Schluss alles im Grog- oder Punschglas servieren.

Grog mit Rum

Menge: 1 Portion

4 Zentiliter Rum, weiß
4 Zentiliter Rum (Jamaicarum)
4 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Limonensaft
4 Zentiliter Grenadine
4 Zentiliter Orangensaft
1 Cocktailkirsche, zum Garnieren
1 Eis, gestoßenes (Cracked Ice)

Erst alle Zutaten gut mischen. Dann alles mit einem Trichter in den vorher gebildeten Kegel aus Cracked Ice (im Glas) abseihen. Die Cocktailkirsche auf den Trinkhalm stecken und damit ausgarnieren.

Limetten - Weinbowle
fruchtig, frisch, für warme Sommerabende

Menge: 1 Portion

6 Limetten
4 Esslöffel Rohrzucker
1/2 Flasche Sirup (Limettensirup)
2 Flaschen Weißwein (Scheurebe)

Limetten in dünne Scheiben schneiden (das sieht in der Bowle besser aus) oder achteln. Je nach Geschmack etwa 3-4 Esslöffel Rohrzucker zugeben. Dann beides gut zerdrücken und etwa 12 Stunden ziehen lassen (Sie können auch darauf verzichten, aber wenn Sie die Limetten ziehen lassen, schmeckt alles intensiver).

Nun zusammen mit 1/2 Flasche Limettensirup (Limettensirup gibt es in jeden guten Getränkeladen) und die 2 Flaschen Scheurebe (oder anderer Weißwein) in ein passendes Bowlegefäß geben. Alles Umrühren und servieren.

Diese Bowle ist auf jeder Party oder auf jedem Grillabend der Renner.

Fortsetzung Heise und kalte Getränke aus Hamburg:

Mai-Trank

Menge: 1 Portion

1 Strauss Waldmeisterli
250 Gramm Zucker
1 Liter Weisswein
1/2 Zitronenschale.

Waldmeisterli geben Sie mit dem Zucker und der Zitronenschale in eine Schüssel und begiessen ihn mit dem Wein. Nun die Schüssel zudecken, etwa 30 Minuten stehen lassen und dann passieren.

Den Maitrank sofort serviert oder in Flaschen füllen und gut verkorken.

Orangen - Ingwer - Punsch
schmeckt gut an kalten Tagen

Menge: 4 Portionen

750 Milliliter Tee, schwarzer
250 Milliliter Orangensaft, frisch gepresst
125 Milliliter Rum
1 Stange Zimt
30 Gramm Ingwer, in Scheiben geschnitten
4 Gewürznelken
1 Zitrone, den Saft davon
nach Belieben Rohrzucker

Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen (aber nicht kochen lassen). Dann den fertigen Punsch durch ein Sieb gießen und möglichst heiß trinken oder servieren !

Schlehensaft aus dem Dampfentsafter

Menge: 1 Portion

4 Kilogramm Schlehen
1 Kilogramm Zucker, weiss, braun
oder Kandis

Schlehen nach Anleitung entsaften. Falls sie vor dem ersten Frost geerntet wurden, 1 bis 2 Tage in den Gefrierschrank geben. Dann vor dem Entsaften wieder auftauen. Vor dem Servieren den Saft (es sind meist etwa 2 Liter) mit 1 Kilogramm Zucker aufkochen und in Flaschen füllen.

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)

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

Fortsetzung Heiße und kalte Getränke aus Hamburg:

Tee-Punsch

Menge: 6 Portionen

6 Teelöffel Tee, schwarzer
1/2 Liter Wasser
6 Spritzer Curaçao
6 Gläser Rum
6 Gewürznelken
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
Zucker

Tee mit dem kochendem Wasser aufgießen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und süßen. Dann pro Glas Tee einen Spritzer Curaçao und ein kleines Glas von dem Rum zufügen. Zum Schluss mit den Zitronenscheiben, auf die eine Gewürznelke aufgesteckt ist, servieren.

Punsch Rotwein

Menge: 4 Portionen

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

Den Rotwein mit je einer Zimtstange und einer Vanilleschote sowie Gewürznelken erhitzen. Etwa 1/2 Liter Orangensaft und 1/8 Liter schwarzen Johannisbeer-Likör mit erhitzen.

Zum Schluss die Gläser mit je 1 Orangenspirale dekorieren. Alles heiß servieren.

Heiße Nikolaschka

Menge: 1 Portion

1 Zitrone; den Saft davon
1 Esslöffel Honig
1/8 Liter weißer Traubensaft
4 Zentiliter Weinbrand
1 Esslöffel Schlagsahne

Pressen Sie den Zitronensaft und erhitzen Sie ihn dann mit Honig und Traubensaft bis zum Sieden. Danach gießen Sie das Ganze in ein großes Grogglas und füllen es mit dem erwärmten Weinbrand sofort auf.

Anschließend setzen Sie die Sahne als Haube oben drauf, bestreuen den Drink mit Vanillezucker oder Kakaopulver und servieren ihn sofort.

Heiße Oma

Menge: 1 Drink

1 Esslöffel flüssiger Honig
200 Milliliter heiße Vollmilch
1 Eigelb (Größe M)
20 Milliliter Weinbrand
1 Prise geriebene Muskatnuss

Lösen Sie den Honig in der heißen Milch auf. Dann schlagen Sie das Eigelb schaumig und ziehen es unter. Danach füllen Sie den Drink in eine große vorgewärmte Tasse oder einen Porzellanbecher, verfeinern ihn mit Weinbrand und bestäuben ihn mit der geriebenen Muskatnuss.

Heißer Eierpunsch

Menge: 4 Portionen

4 Eigelb (Größe M)
1/4 Liter Weißwein; halbtrocken
4 Esslöffel Zucker
1 Prise Nelkenpulver
1/2 Liter starker schwarzer Tee
8 Zentiliter Wodka
8 Zentiliter Weinbrand
Himbeersirup
Zitronensaft; nach Geschmack

Zum Garnieren:
Zitronenspirale

Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Weißwein und dem Zucker bei kleiner Hitzezufuhr schaumig und würfen Sie alles mit dem Nelkenpulver. Dann verrühren Sie es mit dem heißen Tee, dem Wodka und dem Weinbrand und schmecken den Punsch mit Himbeersirup und Zitronensaft ab. Serviert wird der Punsch in Punschgläsern oder Teegläsern und anschließend mit Zitronenspiralen garniert. Dazu können Sie Oblaten-Lebkuchen reichen.

Heißer Met mit Wodka (Krupnik)

Menge: 4 Portionen

4 3/4 Deziliter Honig
2 3/8 Deziliter Wasser
7 Gewürznelken
12 Zimtstängel
1/2 Teelöffel Muskatnuss (gerieben)
1/2 Vanilleschote
2 Streifen Zitronenschale
1 Deziliter Wodka

Vermischen Sie den Honig und das Wasser miteinander, geben Sie die Gewürze (in einem Stoffsäckchen gepackt) hinzu und lassen Sie alles einmal aufkochen.

Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen ihn für mindestens 60 Minuten ziehen.

Anschließend entfernen Sie die Gewürzesäcklein mit einer Schaumkelle, erwärmen alles (nicht kochen lassen) und geben den Wodka hinzu.

Serviert werden die Drinks mit je einem Zimtstängel.

Heißer Teepunsch

Menge: 1 Portion

2 Tassen Tee, schwarzer
1 Zitrone, Saft und Schale von
125 Gramm Zucker
1 Flasche Weißwein
1/8 Liter Jamaica Rum

Lassen Sie die feingeschälte Zitronenschale im Tee etwa 10 Minuten ziehen. Dann geben Sie den Tee, den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker in einen Topf und lassen die Zutaten kurz aufkochen. Den Jamaika-Rum geben Sie bitte erst kurz vor dem Servieren als vorsichtige Zugabe hinein, das Tee-Aroma darf bitte nicht ganz überspielt werden.

Helgoländer

Menge: 1 Drink

1 Teil Sirup, zum Beispiel Himbeer, Kirsch
1 Teil Likör (Pfefferminzlikör)
1 Teil Schnaps (Korn)

Nehmen Sie ein großes Schnapsglas und gießen Sie dann den Sirup als erstes in das Glas. Danach brauchen Sie einen Teelöffel, um den Helgoländer zu schichten. Sie halten den Teelöffel ins Glas und lassen den Pfefferminzlikör langsam über die Rückseite des Löffels gleiten.

Jetzt können Sie beobachten, wie sich der Pfefferminzlikör auf den Sirup legt. Das Ganze wiederholen Sie dann mit dem Korn, der als dritte Schicht kommt.

Die einzelnen Schichten können Sie je nach Geschmack mehr oder weniger schichten. Dann servieren Sie den Drink, er wird im Mund gemischt.

Herbstbowle mit Pflaumen

Menge: 3 Liter

600 Gramm Pflaumen, reif
100 Milliliter Marsala
50 Milliliter Zwetschgenwasser
1 Teelöffel Honig, flüssig
7 Deziliter Rosewein, trocken
14 Deziliter Rosesekt, trocken

Spülen Sie die Pflaumen kalt ab, halbieren und entsteinen Sie sie und geben Sie die Pflaumen in ein Bowlengefäß. Dann verrühren Sie den Marsala, das Zwetschgenwasser und den Honig und mischen alles mit den Pflaumen. Nun marinieren Sie die Pflaumen etwa 1-2 Stunden und gießen dann mit dem gut gekühlten Wein und Sekt auf.

Het Pint

Menge: 6 Drinks

1 7/8 Liter Helles Bier
1 Teelöffel Muskatnuss; gerieben
3 Eier (Größe M)
2 1/3 Deziliter Whisky
Zucker

Het Pint wird am Neujahr (morgens!) getrunken, oder auch in der Nacht vor einer Hochzeit oder vor einem Begräbnis!

Geben Sie das Bier in einem Topf, fügen Sie die Muskatnuss hinzu und heizen Sie die Zutaten auf, bis sie kurz vor dem Aufkochen sind. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und süßen die Zutaten mit Zucker nach eigenem Geschmack. Danach geben Sie die gut verschlagenen Eier sehr langsam unter ständigem Rühren zu (das muss sein, sonst werden die Eier gerinnen und Sie haben Rührei im Getränk!).

Anschließend geben Sie den Whisky hinzu und heizen alle unter ständigem Rühren wieder langsam auf, bis knapp unter dem Kochpunkt. Nun gießen Sie alles von einer gewissen Höhe in einem vorgewärmten Krug, gießen es wieder zurück in den Topf, wieder im Krug, und so weiter bis Sie einen schönen Schaum erhalten und die Flüssigkeit selbst klarer und prickelnd wird.

High Life

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Absolut Wodka
10 Milliliter Eiweiß (Größe M)
10 Milliliter Ananassaft
10 Milliliter Triple Sec
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.

Highland Dream

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Gin (trocken)
2 Zentiliter Drambuie
2 Zentiliter Orangensaft (frisch gepresst)
1 Schuss Angostura Bitter
etwas Sekt
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie den Gin, den Drambuie, den Orangensaft und den Angostura hinzu und schütteln Sie den Shaker gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektschale und füllen ihn mit Sekt auf.

Highland Moon

Menge: 6 Drinks

3 Zentiliter Whisky (Scotch)
3 Zentiliter Drambuie
einige Eiswürfel
6 Cocktailkirschen
1 Zitronenscheibe

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln gründlich in einem Rührgefäß und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas ab.

Dann schneiden Sie eine Zitronenscheibe ein und hängen sie an den Glasrand. Außerdem befestigen Sie bitte mit einem Sticker eine Cocktailkirsche an der Zitrone.

Alkoholgehalt: 40%

Himbeer Vanille Likör

Menge: 1 Likör

300 Gramm tiefgefrorene Himbeeren
(Wichtig! Frische kommen nicht so gut)
150 Gramm Kandiszucker
(den zur Likörzubereitung)
2 Vanilleschoten (kleinschnipseln)
700 Milliliter Wodka oder Korn

Werfen Sie all diese Zutaten in ein ausreichend großes, verschließbares Glas (Flasche) und lassen Sie den Likör etwa vier Wochen stehen. Danach filtern Sie ihn durch ein Filterpapier und füllen ihn ab.

Himbeer-Johannisbeer-Drink

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Himbeergeist
2 Zentiliter Zitronensaft
roter Johannisbeernektar

Gießen Sie den Himbeergeist mit dem Zitronensaft in ein Longdrinkglas und füllen Sie ihn mit eiskaltem Johannisbeernektar auf.

Himbeer-Limetten-Bowle

Menge: 10 Drinks

500 Gramm Himbeeren
1 Limette; in Scheiben
2 Esslöffel Zucker
14 Deziliter Rose-Wein
21 Deziliter Sekt

Geben Sie die Himbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in einen Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren dann gut abtropfen. Danach putzen Sie die Himbeeren, halbieren die Limettenscheiben und geben sie zusammen mit den Himbeeren in das Bowlengefäß. Dann streuen Sie den Zucker darüber und stellen den Ansatz für 15 bis 30 Minuten mit einem sauberen Küchentuch oder Folie zugedeckt kalt. Anschließend gießen Sie bitte den Wein und den Sekt an und servieren die Bowle.

Himbeerbowle

Menge: 6 Drinks (1 Bowle)

400 Gramm Himbeeren
5 Esslöffel flüssiger Honig
2 Deziliter Apfelsaft (1)
1 1/2 Liter Apfelsaft (2) oder Weißwein
1 1/2 Liter Mineralwasser, kohlenensäurehaltig

Geben Sie die Himbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren gut abtropfen. Dann geben Sie die Himbeeren in eine weitere Schüssel, rühren den Apfelsaft (1) mit dem Honig glatt und gießen die beiden Zutaten über die Beeren. Nun lassen Sie alles etwa 6 bis 10 Stunden mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt bei Zimmertemperatur marinieren.

Dann füllen Sie die Bowle mit gekühltem Apfelsaft (2) und Mineralwasser auf und servieren sie.

Himbeerlikör

Menge: 1 Likör

250 Gramm weißer Kandis
700 Milliliter weißer Rum
250 Gramm tiefgefrorene Himbeeren
Sternanis

Geben Sie den Kandis in eine Karaffe und gießen Sie den Rum darauf. Dann fügen Sie die tiefgefrorenen Himbeeren und etwas Sternanis hinzu. Danach lassen Sie den Likör etwa 5 Tage durchziehen (und schwenken ihn zwischendurch leicht).

Dieser Likör ist etwa 3 Monate haltbar.

Hippie Girl

Menge: 1 Portion

3 Eiswürfel
1 Zentiliter Apricot
1 Zentiliter Williamsbirne
2 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Grapefruitsaft
1 Spritzer Grenadine
1 Cocktailkirsche
1 Scheibe Orange

Schlagen Sie die Eiswürfel auf einem Brett oder in einem Tuch klein und geben Sie sie mit dem Apricot, der Williamsbirne, dem Orangensaft und dem Grapefruitsaft sowie der Grenadine in einen Mixbecher. Dann schütteln Sie die Zutaten gut und gießen sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Anschließend geben Sie die Kirsche dazu und stecken die Orangenscheibe an den Glasrand.

Hock Martini

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter wacholderbetonter Gin (Süner Dry Gin No 260)
7 Zentiliter trockener Riesling (Freiherr Langwerth von Simmern – Rauenthaler Baiken Kabinett trocken 2016)
1 Teelöffel Aprikosenbrand (Fassbind Vieil Abricot)
etwas Zitronenzeste

Alle Zutaten auf Eis rühren und in eine vorgekühlte Cocktailschale geben. Zitronenzeste über dem Glas ausdrücken und beiseitelegen.

Hoffmann Fizz

Menge: 1 Portion

1/2 Zitrone; Saft davon
1/2 Esslöffel Puderzucker
6 Zentiliter Gin
1 Teelöffel Grenadine

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie alles gut und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein mittelgroßes Glas. Dann füllen Sie ihn mit Sodawasser aus dem Siphon auf und geben die Grenadine dazu.

Hokus Pokus

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Tequila Braun
2 Zentiliter Pfirsichlikör
5 Zentiliter Orangensaft
5 Zentiliter Ananassaft
1/2 Zentiliter Erdbeersirup
viele Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in ein Longdrinkglas mit vielen Eiswürfeln.

Holländischer Eierpunsch

Menge: 1 Drink

350 Milliliter trockener Weißwein
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
1 Stück Bio-Zitronenschale
4 frische Eigelbe (Größe M)
3 Esslöffel brauner Zucker

Geben Sie den Weißwein mit der Zimtstange, den Nelken und der Zitronenschale in einen Topf. Dann bringen Sie das Ganze bei mittlerer Hitze fast zum Kochen und lassen die Zutaten zugedeckt bei kleiner Hitzezufuhr etwa 25 Minuten ziehen. Danach nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, lassen das Ganze etwa 5 Minuten abkühlen und gießen es durch ein Sieb ab (abseihen).

Anschließend verschlagen Sie die Eier in einer Schüssel mit dem Zucker kräftig mit einem Schneebesen. Die Schüssel hängen Sie dann in einen Topf über ein Wasserbad. Jetzt gießen Sie unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach von dem warmen Wein zu. Dann rühren Sie bitte kräftig, bis die Flüssigkeit cremig hell aufschäumt. Dabei müssen Sie bitte darauf achten, dass das Wasser im Topf nur köchelt.

Sobald der Wein vollständig aufgebraucht ist und der Punsch schön schaumig ist, verteilen Sie diesen auf hitzebeständige Gläser oder Tassen und servieren den Punsch heiß.

Hollersekt

Menge: 1 Drink

10 Dolden Holunderblüten
2 Zitronen
6 Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker
1/4 Liter Weinessig
Sektflaschen

Geben Sie die Holunderdolden in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die Dolden abtropfen. Dann geben Sie die Dolden schichtweise in ein mindestens 8 Liter fassendes Gefäß. Danach schneiden Sie die Zitronen in Scheiben und geben sie dazu.

Nun kochen Sie das Wasser mit dem Zucker und dem Essig auf, lassen die Zutaten abkühlen und geben sie ebenfalls in das Gefäß. Dann binden Sie alles mit einem Leinentuch zu und stellen es 5 bis 6 Tage an einen warmen, sonnigen Platz.

Die Flüssigkeit gießen Sie anschließend durch ein Haarsieb oder Mulltuch, füllen sie in Sektflaschen und verschließen sie mit verdrahteten Sektkorken. Nach etwa 8 Tagen ist die Flaschengärung dann beendet.

Der Hollersekt hält sich übrigens 3 bis 4 Monate.

Holunder-Brandy

Menge: 1 Drink

1 Kilogramm Holunderbeeren
125 Gramm Zucker
1 Flasche Weinbrand

Geben Sie die Holunderbeeren in ein Sieb, tauchen Sie sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Dann entfernen Sie die groben Stiele. Die Beeren geben Sie jetzt tropfnass in einen Topf und streuen den Zucker darüber. Anschließend erhitzen Sie sie im geschlossenen Topf und kochen sie solange bis die Beeren geplatzt sind.

Nun stampfen Sie alles kräftig durch, füllen die Masse in einen mit einem Mulltuch ausgelegten Durchschlag und lassen sie über Nacht abtropfen. Am nächsten Tag mischen Sie den Saft mit dem Weinbrand, füllen ihn in Flaschen und verschließen diese gut. Vor dem Gebrauch muss der Holunder-Brandy mindestens sechs Wochen durchziehen.

Holunder-Sekt

Menge: 1 Portion

400 Gramm Holunderblüten
1 3/4 Kilogramm Zucker
9 Liter Wasser
4 Tabletten Kitzinger Hefenährsalz
45 Gramm Zitronensäure; oder
entsprechend Zitronensaft
1 Kitzinger Reinzuchtheffe, Rasse
Champagner, 3-5 Tage vorher
in 0,25 Liter Apfelsaft vermehren

Die Holunderblüten schneiden Sie von den Stielen ab, spülen sie mit kaltem Wasser ab und lassen sie in einem Sieb abtropfen. Dann lösen Sie den Zucker in warmem Wasser auf (siehe Anmerkung). Die Zuckerlösung füllen Sie danach in einen Ballon, ebenso die kalten Blüten (nicht überbrühen!). Die Zitronensäure beziehungsweise den -saft oder die -scheiben genau wie das Hefenährsalz setzen Sie der auf etwa 25 Grad Celsius abgekühlten Maische zu.

Außerdem vermehren Sie die Reinzuchtheffe 3-5 Tage vorher in 0,25 Liter Apfelsaft, da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angärt.

Das Ganze lassen Sie nun wie einen Wein im Ballon mit Gäraufsatz gären.

Nach etwa 2 Wochen gießen Sie alles durch ein Sieb (abseihen) und füllen es wieder in den Ballon zurück, stellen ihn kühl und verschließen den Ballon weiterhin mit einem Gäraufsatz. Entweder versetzen Sie alles sofort oder nach Selbstklärung mit Zucker, und zwar pro Liter etwa 30 Gramm.

Hieraus entstehen bei vollkommener Vergärung etwa 6-6,5 bar Überdruck in der Sektflasche.

Dieser Ausgangswein wird danach mit einer neuen Reinzuchtheffe, die wiederum erst einige Tage vorher in etwa 0,25 Liter Apfelsaft vermehrt wurde, versetzt und dann in Sektflaschen eingefüllt (siehe Anmerkung).

Die Flaschen lagern Sie jetzt bei einer Temperatur um 20 Grad Celsius und schütteln ihn täglich einmal kurz um.

Nach etwa 3-4 Wochen dürfte die Gärung beendet sein. Die Flaschen stellen Sie anschließend mit dem Hals nach unten (am besten in eine Kiste oder einen Karton) und bringen sie in den Keller.

Von jetzt an versuchen Sie bitte durch tägliche ruckartige Bewegung, die sich an der Flaschenwandung absetzende Hefe bis zum Korke zu bringen.

Sobald der Schaumwein einigermaßen klar ist können Sie ihn im Kühlschrank (wiederum mit dem Hals nach unten) herunterkühlen und eventuell von der Hefe befreien. (siehe Anmerkung).

Hefeansatz

Stellen Sie eine größere Weinmenge her, so ist es ratsam und notwendig, die Hefekultur einige Tage vorher zu vermehren. Unter optimalen Bedingungen verdoppeln sich die Hefezellen dann in etwa 2-3 Stunden - bei kühler Temperatur kann es auch 10-20 Stunden dauern.

Für den Hefeansatz ist ein gärfähiger Apfelsaft oder Traubensaft am geeignetsten.

Fortsetzung Holunder-Sekt:

Für den Saft können Sie entweder pasteurisierten verwenden, der ist in Lebensmittelgeschäften erhältlich, oder Sie pressen einige Äpfel nach dem Reiben auf dem Reibeisen mit einem Tuch aus. In eine etwa 3/4 mit Saft gefüllte, saubere Flasche geben Sie eine Originalkultur Kitzinger Reinzuchtheffe, verschließt das Gefäß mit einem Wattebausch und stellt den Gäransatz bei Zimmertemperatur (etwa 20-25 Grad Celsius) auf.

Bei einer weißen Flasche und einem klaren Saft können Sie nun besonders gut beobachten, dass sich nach 1-2 Tagen die Hefe am Boden vermehrt und sich nach einem weiteren Tag eine leichte Trübung des Saftes einstellt. Gleichzeitig entsteht auf der Oberfläche eine zunächst leichte, dann stärker werdende Schaumbildung: sie geht mit einem Freiwerden von Kohlensäurebläschen einher. Sobald die Gärung stürmisch verläuft (dies dürfte in etwa 4-6 Tagen der Fall sein), ist der Ansatz in den Gärbehälter zu geben.

Die Sektflaschen

Wegen des entstehenden Druckes können nur Sektflaschen (meistens 0,75 Liter) verwendet werden. Weinflaschen, Bierflaschen oder Limonadenflaschen, auch mit Patentverschluss oder Schraubverschluss sind völlig unbrauchbar, da sie nur für einen Überdruck von etwa 1-2 bar geeignet sind. Bei höherem Druck platzen diese Flaschen, auch wenn die Verschlüsse zusätzlich gesichert sind. Selbst bei besonders dickwandigen 0,75 Liter Sektflaschen mit Hohlboden müssen Einschränkungen gemacht werden.

Es gibt die sogenannten Leichtflaschen - Einwegflaschen mit einem Gewicht von etwa 460-550 Gramm, die sich für eine Flaschengärung nicht eignen. Hier werden nur Schaumweine mit imprägnierter (= zugesetzter Kohlensäure) mit einem Druck von 3-5 bar abgefüllt. Hierunter fallen meistens die Niedrigpreisigen Sekte. Verwenden Sie diese zur Gärung, käme es mit Sicherheit zum Platzen der einen oder anderen Flasche (sehr gefährlich!).

Normalflaschen mit einem Gewicht von etwa 650-850 Gramm eignen sich sehr gut für Flaschengärungen. Handelssekte mit der Etikettenbezeichnung Flaschengärung sind meistens in solche Flaschen gefüllt.

Außerdem gibt es noch die sogenannten Schwerflaschen mit einem Gewicht von etwa 1000-1100 Gramm: sie sind selten auf dem Markt und dienen vornehmlich zur Vergärung in Sektkellereien.

Bevor Sie sich an die Sektbereitung wagen, sind die Flaschen genau daraufhin zu überprüfen, ob sie in Ordnung sind und keine Risse haben oder sonst abgesprungene Teile aufweisen. Als Verschlüsse dienen im Haushalt Plastikstopfen, die mit der Hand oder einem einfachen Gummi- oder Holzhammer relativ leicht eingeschlagen werden können. Natur Korken (neu oder gebraucht) kommen nicht in Frage, da die speziellen, für die Flaschenmündungen passenden Korken sehr teuer sind und nicht einfach, sondern nur mit schweren Maschinen ein gepresst werden können.

Fortsetzung Holunder-Sekt:

Auch gibt es offene Hohlstopfen, in die ein kegelförmiges Hütchen mit offener Spitze eingesetzt werden kann. Dieses Hütchen ist ein stumpfer Kegel. Die sich nach der Gärung an der Flaschenmündung - bei gestürzter Flasche - ansammelnde Hefe kann durch Rütteln in den Hohlstopfen gleiten jedoch nicht mehr in die Flasche zurück.

Das Enthefen

Sobald sich die Hefe restlos am Korken abgelagert hat, können Sie sie entfernt. Dieser Arbeitsvorgang ist der einzige schwierige im gesamten Ablauf der Schaumweinbereitung, vor allem im häuslichen Bereich. In gewerblichen Betrieben werden die Flaschenhalse bis etwa 6 Zentimeter, Stopfen nicht eingerechnet, mit der Mündung nach unten in ein Solebad getaucht, in dem bei etwa -15 bis -20 Grad Celsius der Hefefropfen gefriert.

Experimentierfreudige Hausweinbereiter haben herausgefunden, dass ein kurzfristiges Einstellen der Sektflasche (mit der Mündung nach unten) in die Gefriertruhe über etwa 3-4 Stunden die Temperatur unter 0 Grad absinken lässt. Ohne großen Druck und Flüssigkeitsverlust kann die Flasche geöffnet, die Hefe entfernt und die Flasche wieder verschlossen werden. Die Flaschen werden dann mit der Mündung nach unten geöffnet, damit nicht mehr Schaumwein als nötig mit der Hefe herausspritzt. Die Flasche wird anschließend sofort auf eine ebene Platte gestellt, wo etwas gleichartiger Wein nachgefüllt wird. Die Flasche muss dann sofort wieder mit dem Sektstopfen und dem Drahtbügel verschlossen werden. Der Vorgang muss insgesamt schnell ablaufen, damit die Kohlensäure in der Flasche bleibt. Die Flaschen können an einem kühlen Ort liegend aufbewahrt werden.

Holunderbeer-Likör aus Saft

Menge: 1 Liter

3/4 Liter Holundersaft
1 Vanillestange
250 Gramm Zucker
1 Flasche Rum 54% (0,7 Liter)

Kochen Sie den Saft mit der Vanillestange und dem Zucker auf. Nach dem Abkühlen gießen Sie den Rum dazu und lassen den Holunderlikör etwa 4 Wochen ruhen. Anschließend nehmen Sie die Vanillestange mit einer Schaumkelle heraus und füllen den Likör in eine hübsche Karaffe.

Holunderbeerlikör 1

Menge: 2 Portionen

2 Kilogramm Holunderbeeren, entstielt
1 1/2 Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker
1 Zimtrinde
3 Päckchen Vanillezucker
3 Gewürznelken
1 Ingwer
1 Flasche Korn, a 0.7 Liter

Die Holunderbeeren in 1 1/2 Liter Wasser auskochen. Alles durch ein nicht neues Leinentuch gießen, den Holunder dabei nicht ausdrücken. (Das Leinentuch ist hinterher nicht mehr verwendbar). Zu dem Sud den Zucker, Vanillezucker, Zimtrinde, Nelken und Ingwer geben und diese Mischung 30 Minuten köcheln lassen. Etwa 1 Liter Saft mit 0,7 Liter Korn vermischen, in Flaschen abfüllen und fest verschließen.

Holunderbeerlikör 2

Menge: 1 Portion

1,3 Kilogramm Holunderbeeren
1 Liter Wasser
680 Gramm Zucker
1/2 Liter Rum (40 oder 54%)
Bittermandel-Aroma nach Geschmack

Kochen Sie die Holunderbeeren und das Wasser zusammen etwa 30 Minuten. Dann geben Sie alles durch ein Sieb (abseihen), geben den Zucker zum Saft, kochen ihn wieder auf und lassen ihn erkalten. Den Rum fügen Sie eventuell mit dem Bittermandel-Aroma hinzu.

Holunderblütenlikör 3

Menge: 1 1/2 Liter

Holunderblüten
- Rückstände aus der Sirupherstellung, siehe Holunderblütensirup
3 Esslöffel Holunderblütensirup
4 Holunderblütendolden; frisch
1 1/2 Liter Birnenschnaps oder Apfelschnaps

Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und rühren Sie sie gut durch. Dann geben Sie sie in ein großes Glas und stellen es mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt 8 bis 10 Tage in die Sonne.

Anschließend gießen Sie den Saft durch ein Sieb (abseihen), füllen ihn in Flaschen und verkorken diese gut. Während 4 bis 5 Monaten lassen Sie den Likör nun in der Kühle stehen.

Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert

Menge: 1 Likör

500 Gramm Holunderbeeren
5 Deziliter Branntwein
5 Deziliter Rotwein
450 Gramm Zucker

Füllen Sie die Holunderbeeren ohne Stiele in ein sauberes Einmachglas, füllen Sie das Glas dann mit Branntwein auf, verschließen es und lassen Sie die Beeren etwa 6 bis 8 Wochen ziehen.

Danach passieren Sie die Flüssigkeit durch ein feines Tuch und pressen die Beeren dabei nur leicht aus.

Nun kochen Sie den Rotwein mit dem Zucker auf, bis sich der Zucker löst. Dann lassen Sie alles abkühlen und mischen den Rotwein mit dem filtrierten Schnaps. Anschließend füllen Sie den Likör in Flaschen ab und lassen ihn vor dem Servieren einige Monate kühl und dunkel reifen.

Holunderblütensirup

Menge: 4 Liter

80 Holunderblüten
180 Gramm Zitronensäure
4 Liter Wasser
6 Kilogramm Zucker

Lassen Sie die Blüten, die Zitronensäure und das Wasser zugedeckt etwa 24 Stunden stehen. Danach gießen Sie es durch ein Tuch (abseihen) und rühren den Zucker unter. Anschließend lassen Sie das Ganze wieder 12 Stunden stehen und rühren es öfters. Nun füllen Sie den Sirup in Flaschen ab und verwenden das Ganze wie sonstige Sirups mit Wasser aufgegossen. Wir servieren ihn am liebsten mit kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

Holunderblütentee

Menge: 1 Portion

2 Teelöffel Holunderblüten (frisch)
--ODER
1 Teelöffel Holunderblüten (getrocknet)
250 Milliliter Wasser

NACH BELIEBEN:

1 Orangenscheibe
1 Esslöffel Weißwein; eventuell x2

Bei der Verwendung von frischen Blüten:
Geben Sie die Holunderblüten in ein Gefäß (kein Metall-Gefäß), übergießen Sie sie mit gerade siedendem Wasser und lassen Sie alles etwa 20-30 Sekunden lang ziehen. Dann rühren Sie den Tee einmal um und gießen ihn durch ein Sieb (abseihen).

Zur Herstellung von getrockneten Holunderblüten:
Hängen Sie die schön reifen Blütendolden auf eine an einem überdachten, schattigen Platz (geschützt vor Regen und Feuchtigkeit) aufgespannte Wäscheleine. Dann überbrühen Sie von den getrockneten Blüten die angegebene Menge mit dem siedenden Wasser, lassen sie etwa 3 Minuten ziehen und gießen sie danach durch ein Sieb (abseihen).

Sie können den Tee nach Belieben mit Orangenscheibe und Weißwein auffrischen.

Holunderblütenwein

Menge: 3 x 700 Milliliter Flasche

500 Milliliter Holunderblüten, von den Rispen gekämmt
1 Kilogramm Zucker
1 Scheibe Orange (unbehandelt)
1 Scheibe Zitrone (unbehandelt)
20 Gramm Hefe
1 Eiweiß (Größe M)
ein paar Rosinen
2 Milliliter Wasser

Außerdem:
etwas Küchenkrepp
Stoff oder Klarsichtfolie

Schneiden Sie die Blütendolden nach 24 Stunden niederschlagsfreiem Wetter ab. Dann legen Sie die Kurz auf Küchenkrepp in die Sonne. Danach zupfen Sie mit einem grobzinkigen Kamm oder einer Gabel die Blüten über dem Küchenkrepp von den Rispen und messen die oben angegebene Menge Blüten ab.

Danach kochen Sie das Wasser in einem Topf mit dem Zucker. Anschließend geben die Orangenscheiben sowie die Zitronenscheiben und die Holunderblüten in einen weiteren Topf und gießen das Zuckerwasser bitte kochend heiß darüber.

Die Mischung lassen Sie jetzt zugedeckt etwa 24 Stunden stehen.

Die Hefe und das Eiweiß in der Flüssigkeit verschlagen Sie bitte gründlich. Dann lassen Sie alles noch weitere 3 Tage stehen.

Fortsetzung Holunderblütenwein:

Nun gießen Sie die Flüssigkeit durch ein feines Sieb (abseihen), füllen sie in Flaschen (Gärballon) ab und geben in jede Flasche einige Rosinen (das verhilft zu einer schöneren Farbe). Verschließen Sie die Flaschen nicht zu fest, nur mit Stoff oder Klarsichtfolie - mit einem kleinen Loch - zubinden. Nun warten Sie bitte 6 bis 12 Wochen, bis die Hefe verarbeitet ist.

Der Satz, das sich beim Gären am Flaschengrund bildet, ist normal. Sie können den Wein vor dem Verschließen auch vorsichtig in andere Flaschen umfüllen. Dann verschließen Sie sie fest. Dieser Holunderblütenwein ist sehr lange haltbar, mindestens 2 Jahre.

Holunderbowle

Menge: 1 Portion

2 Zitronen
2 Deziliter Holundersirup
15 Deziliter Weißwein
20 Deziliter Mineralwasser
Holunderblüten

Waschen Sie die Zitronen heiß ab und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Dann geben Sie sie mit Holundersirup und Weißwein in eine große Glasschüssel, mischen alles und lassen es etwa 12 Stunden ziehen.

Kurz vor dem Servieren gießen Sie bitte das Mineralwasser dazu und geben die abgezupften Holunderblüten dazu.

Holunderglühwein

Menge: 2 Liter

1 Liter Holundersaft
1 Liter Rotwein
5 groß Zimtstangen
5 Vanilleschoten
5 Gewürznelken
5 ganze Sternanis
2 ganze Kardamomen
15-20 große Kluntjes

Geben Sie alle Zutaten in einen großen Topf und kochen Sie sie auf. Dabei müssen Sie bitte rühren, bis die Kluntjes aufgelöst sind und dann können Sie den Glühwein heiß servieren. Dazu können Sie Zimtzwieback und Bratäpfel reichen.

Holunderlikör 1

Menge: 3 Portionen

1 1/2 Liter Holundersaft
500 Gramm Zucker
5 Päckchen Vanillezucker
7 Tropfen Bittermandel
3/4 Liter Rum 54 %

Die reifen Holunderdolden Entsaften Sie für die gewünschte Menge Saft. Dann lassen Sie den fertigen Holundersaft nun etwa 15 Minuten kochen. Die restlichen Zutaten fügen Sie danach hinzu und lassen alles noch einmal aufkochen.

Zum Schluss lassen Sie den Likör abkühlen und füllen ihn in Flaschen.

Holunderlikör 2 (aus Holunderbeeren)

Menge: 2 Liter

2 Kilogramm Holunderbeeren, entstielt
 1 1/2 Liter Wasser
 1 Kilogramm Zucker
 1 Zimtrinde
 3 Päckchen Vanillezucker
 3 Gewürznelken
 1 Ingwer
 Korn; 7 Deziliter pro Liter Saft

Kochen Sie die Holunderbeeren in Wasser aus. Dann gießen Sie alles durch ein nicht neues Leinentuch und drücken den Holunder dabei nicht aus (das Leinentuch ist hinterher nicht mehr verwendbar). Zu dem Sud geben Sie jetzt den Zucker, den Vanillezucker, die Zimtrinde, die Nelken sowie den Ingwer und lassen diese Mischung etwa 30 Minuten köcheln.

Etwa 1 Liter Saft vermischen Sie anschließend mit 0,7 Liter Korn, füllen den Likör dann in Flaschen ab und verschließen diese fest.

Holundersaft und Gewürzpunsch

Menge: 4 Portionen

HOLUNDERSAFT

2 Kilogramm Holunderbeeren
 400 Milliliter Wasser
 200 Gramm Honig

HOLUNDERGEWUERZPUNSCH

50 Gramm Haselnüsse
 50 Gramm Rosinen
 300 Milliliter Holundersaft (siehe oben)
 200 Milliliter Apfelsaft, 2 Orangen davon ausgepresst:
 200 Milliliter Orangensaft

500 Milliliter Wasser
 5 Esslöffel Früchtetee-Mischung
 1/2 Zimtstange, 4 Gewürznelken
 1 Sternaniskapsel, 2 Esslöffel Zitronensaft (eventuell x2)
 30 Gramm flüssigen Honig (nach Belieben)
 40 Milliliter Rum

Für den Saft dünsten Sie die Holunderbeeren mit wenig Wasser weich und gießen sie durch ein Mulltuch. Dann mischen Sie den Honig unter, kochen alles nochmal auf und füllen es heiß in kleine, heiß ausgespülte Flaschen. Danach verschließen Sie die Flaschen bitte sofort.

Für den Punsch halbieren Sie die Haselnüsse, weichen sie mit den Rosinen in Holundersaft und Apfelsaft etwa 4-8 Stunden einweichen. Dann pressen Sie den Orangensaft aus und schneide die Schale der Hälfte der Orangen in schmale Streifen. Nun übergießen Sie die Orangenschale, den Früchtetee, die Zimtstange, die Gewürznelken und den Sternanis mit dem kochenden Wasser, lassen alles etwa 10 Minuten ziehen, gießen alles ab und erhitzen es mit Saft, Rosinen und Haselnüssen. Zum Schluss geben Sie den Orangensaft, den Zitronensaft, den Honig und den Rum hinzu und schmecken den Punsch ab.

Honig-Eier-Flip

Menge: 4 Portionen

4 Eier; getrennt (Größe M)
1 1/2 Esslöffel klarer Honig
750 Milliliter Vollmilch
3 Esslöffel Weinbrand
etwas Muskatnuss, gemahlen
etwas Zimtpulver

Verquirlen Sie die Eigelbe und den Honig zu einer schaumigen, hellgelben Masse. Dann erhitzen Sie die Milch, bis sich Blasen am Topfrand bilden.

Danach schlagen Sie das Eiweiß steif.

Die erwärmte Milch und den Weinbrand gießen Sie jetzt in die Eigelbmischung und verrühren alles zu einer homogenen Masse. Anschließend ziehen Sie das steife Eiweiß unter.

Den Flip servieren Sie zum Schluss in Teegläsern und bestreuen ihn mit Muskatnuss und Zimtpulver.

Honig-Wodka (Krupnikas)

Menge: 1 Drink

1 Vanilleschote
1 große Prise Muskat
4 Streifen Zitronenschale
175 Milliliter Wasser
7 Stangen Zimt
3 Gewürznelken
350 Milliliter Honig
700 Milliliter Wodka

Die Zutaten ergeben etwa 0,9 Liter.

Kochen Sie die Vanilleschote, den Muskat, den Zimt, die Gewürznelken, die Zitronenschale und das Wasser in einem großen Topf auf und rühren Sie den Honig ein. Dann bringen Sie alles erneut zum Kochen und lassen es etwa 5 Minuten bei geschlossenem Topf kochen. Nun nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und rühren den Wodka ein. Sie können die Krupnikas heiß servieren oder abkühlen lassen und dann in Flaschen abfüllen.

Honiggetränk (Medok)

Menge: 1 Portion

250 Gramm flüssiger Honig
2 Liter Wasser (1)
5 Gramm Hopfen
500 Milliliter Wasser (2)
3 1/2 Liter Wasser (3)
10 Gramm Hefe
1 Kardamomkapsel; gemahlen
1 Teelöffel karamelisierter Zucker

Beachten: 2-3 Tage vorher beginnen.

Kochen Sie den Honig in Wasser (1), dabei schöpfen Sie bitte den Schaum mit einer Schaumkelle ständig ab.

Den Hopfen kochen Sie jetzt etwa 10 bis 15 Minuten Wasser (2). Dann gießen Sie ihn in das Honigwasser.

Danach kochen Sie das Wasser (3) auf und gießen es ebenfalls dazu. Anschließend lassen Sie das Ganze abkühlen.

Die Hefe, den Kardamom und den Zucker fügen Sie danach bei.

Das Gefäß decken Sie nun mit Mull ab und stellen es zwei bis drei Tage zum Gären in einen kühlen Raum mit einer Temperatur zwischen 8 Grad Celsius und 10 Grad Celsius. Tritt auf der Oberfläche Schaum auf, schöpfen Sie diesen bitte mit einer Schaumkelle ab und gießen die Flüssigkeit durch ein Sieb (durchsiehen).

Den Medok können Sie sofort trinken oder in Sektflaschen abfüllen.

Bemerkung: Nicht länger als zwei Wochen lagern.

Honiglikör

Menge: 1 Likör

500 Gramm flüssiger Honig
knapp 3/4 Liter heißes Wasser
1 Liter Weingeist (90%)

Lösen Sie den Honig in heißem Wasser in einem Topf auf. Dann lassen Sie die beiden Zutaten erkalten und rühren den Weingeist ein. Danach füllen Sie das Ganze in Flaschen ab und verkorken sie. Nun lassen Sie den Likör mindestens 14 Tage ruhen. Erst dann sollte der Honiglikör getrunken werden. Das Aroma wird besser, je länger Sie den Honiglikör lagern.

Honiglikör (Bärenfang aus Ostpreußen)

Menge: 1 Likör

Für den Ansatz:

500 Gramm flüssiger Honig,

200 Milliliter Wasser

1 Liter Kornbranntwein 40% oder Weinbrand

Sehr zu empfehlen:

Lindenblütenhonig, Heideblütenhonig oder Akazienblütenhonig Nicht zu empfehlen ist Tannenhonig, er könnte den Likör bitter machen.

Geben Sie den Honig und das Wasser in einen Topf, erhitzen Sie ihn auf kleinster Hitzzufuhr unter ständigem Rühren ganz sanft, bis sich der Honig gelöst hat. Das Honigwasser soll möglichst stets lippenwarm bleiben und darf nicht zu heiß werden.

Das Honigwasser in ein Ansatzgefäß geben, besser wäre aber eine 2 Liter Flasche, und füllen diese mit Alkohol auf. Nun schütteln Sie die Flasche sanft, damit sich die beiden Flüssigkeiten gut durchmischen. Dann verschließen Sie die Flasche und stellen sie für 6-8 Wochen an einen möglichst kühlen Platz (Der Honig bildet gerne Schlieren. Diese werden am leichtesten beseitigt, wenn sie die Honiglösung möglichst kühl aufbewahren). Den Ansatz lassen Sie jetzt durch ein Filterpapier laufen. Danach füllen Sie ihn wieder in eine Flasche, verschließen sie und lagern den Ansatz im Kühlen. Der Likör ist nun fertig, sollte aber noch einige Wochen ruhen. In dieser Zeit können Sie ihn im Abstand von mehreren Tagen wiederholt filtrieren, damit er klar wird. Sollte der "Bärenfang" trüb bleiben, so ist das übrigens keineswegs ein Zeichen von schlechter Qualität, sondern lediglich ein Beweis dafür, dass die Heilkräfte des Honigs nicht durch Aufkochen zerstört worden sind.

Honigwein 1

Menge: 10 Liter

Gerätschaften:

10 Liter Glasballon

Einkochthermometer

Gärröhrchen

Schlauch

sterilisierte Korke

Allgemeine Informationen/Bezugsquellen

Met ist ein mehr oder weniger alkoholisches Getränk aus Wasser, Honig und Gewürzen. Im späten Mittelalter entwickelte Met sich zu einem Volksgetränk, nachdem er vom Wein als Getränk bei Hofe abgelöst wurde. Ende des vierzehnten Jahrhunderts war er bei Bauern und Bürgern gleichermaßen so beliebt, dass sich vermehrt Metschenken und Metsieder in den Städten niederließen.

Heute können Sie Met kaufen oder aber auch relativ leicht selber machen.

Im Prinzip gibt es zwei Verfahren, Met herzustellen:

Met, der nach speziellen Regelungen für Met gemacht wurde, darf auch offiziell als Met bezeichnet werden, die Herstellung ist aber sehr langwierig und teuer. Leichter und billiger ist ein frischer Met herzustellen, der noch gärt und schnell getrunken werden muss, da er sich nicht lange hält.

Zum Metbrauen sind diverse Gerätschaften und Zutaten erforderlich: Reinzuchtheffe, Hefenährsalz, Kaliumpyrosulfit, Gärverschluss etc. sind im Keltereichhandel oder in gut sortierten Drogerien und Apotheken erhältlich.

Fortsetzung Honiglikör (Bärenfang aus Ostpreußen):

Herstellung allgemein

Da Honig nicht gärt, muss eine entsprechende Verdünnung mit Wasser erfolgen, wobei besonderer Wert auf eine restlose Auflösung des Bienenhonigs gelegt werden muss. Sie erwärmen den Honig, der auch zur Hälfte aus Kunsthonig bestehen kann, vorsichtig im Wasserbad auf 50 Grad Celsius, ebenso erhitzen Sie die im Rezept vorgesehene Wassermenge auf 50 Grad Celsius und geben den Honig langsam und unter ständigem Rühren in das Wasser. Eine Erhöhung über 50 Grad Celsius schadet der Qualität des Honigs. Nach der restlosen Auflösung des Honigs lassen Sie ihn erkalten und geben entsprechend dem Rezept Hefenährsalz, Milchsäure und Reinzuchthefer dazu. Weil aber der aufgelöste Honig keine Trübstoffe enthält, die bei der Gärung eine wichtige Rolle spielen, rühren sie auf 10 Liter Ansatz noch 10 Gramm reines Weizenmehl zu. Das Gärgefäß wird wie üblich nicht ganz gefüllt (mindestens 5% des Gärballoninhaltes müssen frei bleiben!), damit der entstehende Schaum auf dem Gäransatz nicht in dem Gäraufsatz hochsteigt. Dann wird das Gärgefäß mit Gummikappe und Gäraufsatz verschlossen. Die Gärung von Honigwein verläuft meistens sehr langsam und es ist empfehlenswert, die Gärung dadurch zu unterstützen, dass der Inhalt des Ballons täglich durcheinander gewirbelt wird (Ballon schwenken).

Chemie

Met ist ein sehr altes alkoholhaltiges Getränk, welches durch die Vergärung eines Honig/Wasser Gemisches entsteht. Früher bei den alten Germanen entstanden die ersten Ansätze dieses Getränks allerdings eher zufällig, da das Wissen und das Verständnis über die mikrobiologischen Vorgänge fehlte. Ähnlich wie bei der Herstellung des Kefirs (ebenfalls ein alkoholhaltiges Getränk welches mit Hilfe von Bakterien und Hefen aus Milch gewonnen wird) wurden die Reste des letzten Ansatzes für den nächsten benutzt.

Da man nun heute ein ausreichendes Wissen über die Chemie beziehungsweise Biochemie solcher Getränke verfügt, können Sie ohne größeren Aufwand beliebig große Mengen Met produzieren ohne dass Sie Angst vor Fremdinfectionen (Essigsäurebakterien) haben müssen. Die Grundlagen für das Füllen eines Metballons sind eine saubere Umgebung, Honig, Wasser, Zucker, Apfelsaft, Zitronensäure, Haushaltszucker, Hefenährsalz und zum Schluss natürlich noch die Hefekulturen.

Die Hefen, die übrigens den lateinischen Namen *Sacharomyces cerevisiae* tragen, sorgen neben dem Alkohol auch noch für einige Aromastoffe. Das Verhältnis dieser Aromastoffe die von den verschiedenen Kulturen (Malaga-, Portweinkultur...) produziert werden, ist unterschiedlich, die Hefeart ist aber die gleiche. Auch die Aktivität bei der Umsetzung des Zuckers in dem Substrat zu dem Alkohol ist unterschiedlich. Es können Met-Sorten mit Alkoholgehalten von wenigen Prozenten (Federweisser-Kultur) bis hin zu fast 17% Alkohol (Malaga-Kultur) vergoren werden.

Fortsetzung Honiglikör (Bärenfang aus Ostpreußen):

Eine letzte Anmerkung über die Hefen betrifft den Tod dieser einzelligen Spaltpilze. Nach dem Absterben der Zellen passiert nicht bei jeder Art das gleiche. Einige sinken zu Boden wenn sie Absterben und andere steigen an die Oberfläche. Eine Besonderheit sind die autolysierenden Hefen die sich selbst nach dem absterben der Zelle auflösen.

Informationen zur Gärhefe

Backhefe, Bierhefe und diverse Weinhefe-Reinkulturen sind im allgemeinen selektierte Hefestämme von *Saccharomyces cerevisiae*. Sie unterscheiden sich nicht wesentlich in dem, was sie tun, sondern in dem wie. Alle Arten dieser Hefen spalten mit Hilfe von noch ein paar Enzymen im groben Fruchtzucker in (Äthyl)-Alkohol (das Zeug, das einem dumm macht), Kohlendioxid (das Sprudelzeug) und Wärme.

Die Weinhefen sind unterschiedlich selektiert, in Richtung geringe Schaumbildung, Temperaturbeständigkeit, Temperaturbereich, Schwefeldioxidfestigkeit und noch ein paar mehr Kriterien. Alles nicht so superwichtig, wenn Sie nur etwas Obstsaft in ein alkoholisches Sprudelgetränk verwandeln wollen. Dafür genügen theoretisch schon die immer vorhandenen natürlichen Hefen, das dauert nur meistens zu lange, bis die so richtig zum Zuge kommen. Wenn das nicht spätestens nach 3-5 Tagen zu gären anfängt, sind nämlich auch schon Schimmelpilze am Werk, die das Ergebnis unbrauchbar werden lassen können.

Es ist also nicht so dramatisch, was für Hefe Sie nehmen, sondern eher, wie viel, damit das zügig losgärt und Schimmel nicht mehr zum Zuge kommen kann. Wenn möglich sollten Sie mit einem Gäraufsatz arbeiten, damit nur CO₂ aus dem Behälter kommen kann, und keine Luft oder Fruchtliegen an den gärenden Saft. Notfalls reicht aber auch ein Wattepfropfen in der Flasche.

Ein eventuell gefährlicher Methanolgehalt hängt weniger von der Hefe, als vielmehr von der verwendeten Saftsorte (oder was auch immer Sie vergären wollen) und der Dauer des Gärprozesses ab. Methanol entsteht bei der Gärung nicht aus dem Zucker, sondern als unerwünschtes Nebenprodukt durch enzymatischen Abbau von Pektin. Je pektinhaltiger der Saft, desto mehr Methanol entsteht. Das ist bei der relativ kurzen Gärdauer von den Säften aber ziemlich unkritisch. Wird erst interessanter, wenn Sie die Suppe zu Ende blubbern lassen und daraus eventuell Branntwein machen wollen, aber das ist ja verboten.

Um es kurz zu machen: Backhefe ist OK und funktioniert ohne Probleme (auch Trockenhefe geht), wenn daraus keine Spätlese werden soll. Die Menge ist nicht sehr wichtig, wir würden etwa 1/8 Hefewürfel auf einen Liter Saft nehmen, um einen guten Start sicherzustellen. Natriumchlorid ist bei Ihrem Experimenten auch nicht erforderlich, wenn Sie nicht gerade klare, sterilisierte Säfte nehmen. Notfalls reiben Sie ein kleines Stück frischen Apfel mit in die Suppe, das reicht als Nährstoffgabe. Probieren geht auch hier über studieren.

Bei einem sorgfältig hergestellten Fruchtwein oder Traubenwein sollten Sie dann aber doch unbedingt Reinzuchthefer nehmen, um kontrollierbare Ergebnisse zu bekommen.

Honigwein 2

Menge: 10 Portionen

3 Kilogramm Bienenhonig
1 Liter Apfelsaft oder Traubensaft (1)
7 Liter Wasser
4 Gramm Hefenährsalz
40 Gramm Milchsäure 80%
10 Gramm Weißmehl
1 Reinzuchtheife (Südweirasse)
(Portwein, Samos, Malaga,
Sherry oder ähnlich)

Damit der Honig sich besser mit dem Wasser vermischt, soll sowohl der Honig (im Wasserbad) als auch das Wasser auf etwa 50 Grad Celsius erwärmt werden. Bei dieser Temperatur wird die Vermischung vorgenommen. Nach der Abkühlung auf 25-20 Grad Celsius Tasse geben Sie die im Rezept angegebene Milchsäure, das Hefenährsalz, die Reinzuchtheife und das Weizenmehl dazu. Da Honig keine natürlichen Treibstoffe enthält, die gärfördernd wirken, muss ersatzweise ein feingeriebener Apfel oder etwas Weizenmehl (geschmacklos) hinzugefügt werden, das sich nach der Gärung zusammen mit den Hefezellen absetzt. Ein Zusatz von dem frischen oder pasteurisierten Apfelsaft oder Traubensaft (1) fördert die Gärung, wie Versuche im Labor und in der Praxis ergeben haben. Es ist übrigens auch sinnvoll, wenn Sie in diesem Saft etwa 3-4 Tage vor dem Ansetzen des Weines eine Kultur Reinzuchtheife vermehren, wobei diese Flasche mit einem Wattebausch verschlossen wird.

Zur Geschmacksabrundung, Verfeinerung oder um einen neuen Typ zu schaffen, können Sie entweder vor, besser aber nach der Gärung, Gewürze (Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Kalmus, Zimt, Hopfen und ähnliches) oder Kräuter und Kräuterauszüge zusetzen. Hier können Sie experimentieren, wobei es ratsam ist, dies erst mit 1 Liter Wein zu versuchen und nur kleine Mengen an würzenden Aromen zu verwenden. Das Gärgefäß wird nur gärvoll (mindestens 10% Steigraum belassen) befüllt, mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei gleichbleibender Zimmertemperatur vergoren. Gegen Ende der Gärung müssen Sie bitte täglich einmal schütteln. Nach vollständigen Gärende kühl stellen, bald von der Hefe abziehen und mit dem Kaliumpyrosulfit schwefeln. Sollte nach 2-4 Monaten keine Selbstklärung eintreten, können Sie mit dem Schäumungsmittel Kieselol - je nach Stärke der Trübung setzen Sie bitte auf 10 Liter Wein 10-40 Milliliter zu und rühren diese gleichmäßig ein- eine vollkommene Klärung erreichen.

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

Honolulu Juicer

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
 2 Zentiliter Lime Juice
 4 Zentiliter Rum, braun
 2 Zentiliter Zitronensaft
 6 Zentiliter Ananassaft
 2 Zentiliter Southern Comfort

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas ab. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Hopfenschnaps

Menge: 1 Schnaps

250 Gramm Hopfenblüten
 50 Gramm gelbe Enzianwurzel, zerkleinert
 1 Stück Zimtrinde
 1 Scheibe Zitrone
 1 Liter Obstler, 70-80 %
 1 Liter destilliertes Wasser

Die harzigen Fruchtzapfen des Hopfens, noch grün gepflückt, bilden die Würze für einen wohlschmeckenden Likör, Aperitif oder Schnaps. Vor allem in den Tiroler Bergen und in Südtirol und Osttirol wird ein apart-bitter schmeckender Hopfenschnaps angesetzt:

Füllen Sie eine weithalsige Flasche mit Hopfenblüten, zerkleinerter Enzianwurzel, Zimtrinde und Zitrone, dann geben Sie den Obstler dazu.

Danach stellen Sie die Flaschen gut verschlossen drei Wochen lang in die Sonne und schütteln sie öfter. Die nächsten vier Wochen geben Sie den Schnaps in den Keller ("der Schnaps muss sich ausruhen"). Danach filtern sie ihn und gießen destilliertes Wasser über den Rückstand. Nun lassen Sie alles drei Stunden ziehen, filtrieren es nochmals und fügen die Flüssigkeit dem ersten Ansatz zu.

Zum Schluss füllen Sie den Schnaps in Flaschen, stellen ihn 14 Tage ins Fenster und lagern ihn danach im Keller kühl und dunkel. Je länger desto besser.

Hopfensprossenlikör

Menge: 1 Likör

150 Gramm Hopfensprossen
 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
 1 Zitrone; Schale dünn abgeschält
 300 Gramm Kandiszucker
 1 Liter Alkohol, 40 Vol-%

Geben Sie die Hopfensprossen mit der Vanilleschote, der Zitronenschale und dem Kandiszucker in ein Einmachglas. Dann füllen Sie alles mit dem Alkohol auf und stellen es verschlossen etwa 10 Tage an die Sonne. Anschließend gießen Sie den Likör durch ein Sieb (abseihen), füllen ihn in Flaschen ab und verschließen diese.

Hoppel Poppel

Menge: 1 Drink

4 Eigelbe (Größe M)
1/2 geriebene Muskatnuss
1/2 Liter Sahne (süß)
1/4 Liter Rum
etwas braunen Zucker

Vermengen Sie die Eigelbe mit den Muskat und der Sahne. Dann gießen Sie bitte den Rum dazu und würzen das Getränk nach eigenem Geschmack.

Horse Guards Bishop

Menge: 1 Drink

4 Spritzer Curaçao
4 Zentiliter Rum
10 Zentiliter Champagner

Garnitur
1 Zitronenschalenspirale
1 Trinkhalm

Geben Sie den Curaçao, den Rum und den Champagner in einen Behälter, mixen Sie alles, füllen Sie das Getränk in ein Glas und servieren Sie es mit der Zitronenschalenspirale garniert sowie mit einem Trinkhalm.

Horse's Neck

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
3 Spritzer Angostura Bitter
5 Zentiliter Whisky (Bourbon)
12 Zentiliter Schweppes American Ginger Ale
1 Zitronenscheibe

Geben Sie einige Eiswürfel und eine Zitronenscheibe oder Zitronenspirale in ein großes Longdrinkglas. Dann geben Sie den Whisky und zwei bis drei Spritzer Angostura dazu und füllen das Getränk je nach Geschmack mit American Ginger Ale auf.

Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm und einem Stirrer.

Hoschtet-Sprutz (Obstgarten-Aperitif)

Menge: 4 Portionen

1 Liter Apfelwein
2 Esslöffel Williams
1 Esslöffel Kirsch
1 Esslöffel Zitronensaft
100 Milliliter Mineralwasser Natur

Vermischen Sie alle Zutaten und richten Sie den Aperitif in einem schönen Bowlenglas an.

Unser Tipp:

Es sollte immer sehr kühl serviert werden.

Hot Buttered Rum

Menge: 1 Drink

1 Zuckerwürfel
5 Zentiliter Rum braun
Butter

Zerdrücken Sie in einem feuerfesten Glas den Zuckerwürfel mit einem Stößel, gießen Sie den Rum darüber, rühren Sie alles um und erhitzen Sie es. Dann füllen Sie die Zutaten mit kochendem Wasser auf und geben eiskalte Butterflocken dazu.

Hot Calva

Menge: 4 Gläser

1 mittlerer Apfel (Boskop)
1 Esslöffel Zitronensaft
8 Teelöffel Zucker
1 Zimtstange
500 Milliliter Apfelsaft
200 Milliliter Calvados

Schälen Sie den Apfel, vierteln Sie ihn, befreien Sie ihn vom Kerngehäuse und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Dann beträufeln Sie den Apfel mit Zitronensaft (damit er nicht braun wird) und köcheln ihn mit dem Zucker, der Zimtstange sowie mit dem Apfelsaft etwa 15 Minuten in einem Topf. Anschließend gießen Sie den Calvados in Gläser, gießen den heißen Saft durch ein Sieb (abseihen) und geben ihn dazu.

Hot China Martini

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Orangensaft
4 Zentiliter China Martini

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas und füllen Sie sie mit etwas heißem Wasser auf. Danach können Sie den Drink servieren.

Hot Frenchman

Menge: 1 Drink

1/8 Liter Rotwein
2 Zentiliter Grand Marnier
1 Teelöffel Zucker
1 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Zitronensaft
Zitronenschale
Orangenschale

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas und rühren Sie sie um. Dann spritzen Sie alles mit der Zitronenschale und der Orangenschale ab und geben diese dazu. Danach können Sie den Drink servieren.

Hot Jamaica

Menge: 1 Drink

1/2 Saft der Limette
1-2 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Rum braun
Limettenscheibe
Nelke
Zimtstange

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas und füllen Sie sie mit kochendem Wasser auf. Dann geben Sie eine mit Nelken gespickte Limettenscheibe und die Zimtstange dazu und servieren den Drink.

Hot Locomotive

Menge: 1 Drink

1 Eigelb (Größe M)
1 Teelöffel brauner Zucker
125 Milliliter Rotwein
5 Zentiliter Blue Curaçao
1 Teelöffel flüssiger Honig
1 Scheibe Zitrone
1 Prise Zimt

Für den Hot Locomotive rühren Sie bitte das Eigelb und den Zucker schaumig, erhitzen den Rotwein, den Curaçao, den Honig unter rühren in einem Topf kochen die Zutaten aber nicht. Dann geben Sie das Eigelb und den Zucker dazu und verrühren das Ganze.

Nun füllen Sie in ein großes Glas die Scheibe Zitrone und gießen den Drink darüber. Danach bestreuen Sie ihn mit Zimt.

Unser Tipp:

Den Hot Locomotive können Sie beliebig auch mit einer Orangenscheibe oder auch mit einem Spießchen und diversen Früchten dekorieren.

Hot M. M. M.

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Johnnie Walker® Black Label®
Blended Scotch Whisky
3 Stücke Nelke
1 Esslöffel Honig
17,5 Milliliter Zitronensaft
1 Spritzer kochendes Wasser
1 Stück Zitrone

Geben Sie dünnflüssigen Honig in ein Glas. Danach geben Sie den Johnnie Walker, den Zitronensaft, das kochende Wasser und die Nelken in das Glas und rühren es langsam um. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenspalte und servieren ihn.

Hot Marie

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Rum braun
1 Zentiliter Tia Maria
1 Tasse Kaffee (heiß)
eventuell Zucker

Erhitzen Sie die Spirituosen in einem feuerfesten Glas und füllen Sie sie mit heißem Kaffee auf (eventuell zuckern).

Hot Today

Menge: 1 Drink

1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
1 Zimtstange
4 Nelken
1 Prise Muskatnuss
80 Milliliter Bourbon Whisky (alternativ irischer Whiskey oder schottischer Whisky bzw. Scotch, oder auch Rum oder Brandy)
2 Esslöffel Honig
250 Milliliter kochendes Wasser

Geben Sie in jeden Becher zwei Nelken, eine halbe Zimtstange und ein Stück Zitronenschale. Dann gießen Sie in ein etwas größeren Krug den Zitronensaft, den Honig sowie den Bourbon, würzen das Ganze mit der Muskatnuss und gießen es mit kochendem Wasser auf. Anschließend verrühren Sie den Drink gut, schmecken ihn ab und teilen ihn auf die zwei Becher auf.

Je nach eigenem Geschmack können Sie noch mehr Honig oder Zitronensaft dazugeben.

Hot Vanilla

Menge: 4 Gläser

8 braune Würfelzucker
4 Zentiliter Orangenlikör
2 Vanilleschoten
500 Milliliter kochendes Wasser, etwa
4 Zentiliter Rum

Verteilen Sie den Würfelzucker in vier hitzebeständige Gläser und tranken Sie ihn mit dem Orangenlikör. Dann kratzen Sie das Mark aus den Vanilleschoten und verteilen es in den Gläsern. Anschließend gießen Sie den Drink mit dem heißen Wasser auf, gießen den Rum dazu und rühren das Getränk einmal um.

Hurricane

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter brauner Rum
2 Zentiliter weißer Rum
1/2 Limette; Saft davon
2 Zentiliter Rose's Lime Juice
1 Zentiliter Maracuja Sirup
2 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Orangensaft
etwas Crash-Eis

DEKORATION:

1/2 Scheibe Ananas
1 Scheibe Carambola
1 Cocktailkirsche

Geben Sie alle Zutaten (außer die Deko) in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. dann gießen Sie den Drink in ein zur Hälfte mit Crash-Eis gefülltes Glas.

I. B. U.

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Apricot Brandy
2 Zentiliter Brandy
10 Zentiliter Sekt

Geben Sie die flüssigen Zutaten bis auf den Sekt mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Martiniglas ab und füllen sie je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auf.

Ibu Cocktail

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter Brandy
20 Milliliter Apricot Brandy
20 Milliliter Orangensaft
100 Milliliter Sekt
ein paar Eiswürfel
1 Orange

Die flüssigen Zutaten außer dem Sekt geben Sie mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln alles kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Sieb (abseihen) in einen Sektkelch und füllen den Cocktail je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auf.

Als Dekoration würden wir eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Ice Cream Soda

Menge: 1 Drink

62 ½ Milliliter Schlagsahne
2 Esslöffel Sanddorn-Sirup
Saft einer Orange
2 Kugeln Orangeneis oder Vanilleeis
Tonic, Soda oder Mineralwasser
1 Teelöffel Orangenschale
1 Orangenscheibe

Schlagen Sie als erstes die Schlagsahne steif.

Dann verrühren Sie den Sanddorn-Sirup und den Orangensaft, gießen die beiden Zutaten in hohe Gläser und geben je 1 Kugel Orangeneis oder Vanilleeis hinzu. Jedes Glas füllen Sie jetzt zu drei Vierteln mit Tonic, Sodawasser oder Mineralwasser auf.

Dann geben Sie eine weitere Kugel Eis und einen Klecks steifgeschlagene Sahne hinein. Danach bestreuen Sie den Drink mit abgeriebener Orangenschale und garnieren ihn mit einer Orangenscheibe. Zum Schluss servieren Sie das Getränk bitte mit einem langem Löffel und einem Trinkhalm.

Iced Coffee (Frozen Cappuccino mit Eierlikör)

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
35 Milliliter starker Kaffee (Espresso,
Füllmenge 1-2 Espresso-Tassen)
2 Zentiliter Vollmilch 3,5
1 1/2 Teelöffel brauner Zucker
6 Eiswürfel

Zunächst stellen Sie aus den Eiswürfeln Crushed Ice her. Um das Messer des Barmixers zu schonen, geht das entweder gut mit einem Icecrusher mit Handkurbel oder mit einem elektrischen Stabmixer.

Zum Schluss geben Sie alle Zutaten zusammen mit dem gecrushten Eis in einen Cocktailshaker, mixen das Ganze und geben es in ein großes Kaffeeglas.

Unser Tipp:

Wenn Sie weder einen Icecrusher noch einen Stabmixer haben, können Sie auf die altbewährte Hausmethode zur Herstellung von zerkleinertem Eis zurückgreifen: Einfach Eiswürfel in ein Küchentuch einwickeln, ein Holzbrett als Unterlage nehmen und dann mit dem Hammer auf das Eis schlagen, bis möglichst kleiner, feiner Eisschnee entsteht.

Ichigo Ichie

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Sake
4 Zentiliter Carpano Antica Formula
Zitronenschale
Orangenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Becherglas auf einigen Eiswürfeln. Dann spritzen Sie den Cocktail mit der Zitronenschale und der Orangenschale ab und geben beide dazu.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Imperial Tokyo

Menge: 1 Cocktail

2,5 Zentiliter Wermut, trocken
2,5 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Sake
1 Spritzer Maraschino
etwas Zitronenschale
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einige Eiswürfeln. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Martiniglas ab und spritzen ihn mit der Zitronenschale ab.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Inca

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
2 Zentiliter Wermut, rot
1 Spritzer Orange Bitter
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Sherry medium dry
1 Zitronenscheibe

Geben Sie den Sherry, den Wermut, den Gin und einen Spritzer Orange Bitter in einen Shaker mit einigen Eiswürfeln und schütteln Sie alles kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Shortdrinkglas. Dann drücken Sie eine Zitronenscheibe oder ein Stück Zitronenschale über dem Glas aus und geben die Scheibe anschließend in den Drink oder hängen sie an den Glasrand.

Income Tax Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Wermut, rot
2 Zentiliter Gin
1 Spritzer Angostura Bitter
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Indian Blue

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Batida
2 Zentiliter Blue Curaçao
8 Zentiliter Ananas Juice
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann füllen Sie den Drink mit gestoßenem Eis in ein Longdrinkglas.

Info Parfait Amour

Parfait Amour: Dieser Likör stammt aus der französischen Stadt Montpellier, und er hat übrigens eine schon recht lange Geschichte. Das Rezept kannte man bereits im 16. Jahrhundert. Wahrscheinlich ist es die Abwandlung eines Likörs, der unter dem Namen Parfait-Amor aus Italien eingeführt wurde. Der Name dieses Likörs lässt es schon erraten: ihm wird aphrodisierende Wirkung zugeschrieben - also eine die Liebeskräfte steigernde Wirkung.

Die Zutaten mazerieren Sie gut mit zerkleinern und in 100 Milliliter 38%igem Klaren. Dann geben Sie bitte noch einmal 100 Milliliter Wasser hinzu und überdestillieren das Ganze etwa zur Hälfte.

Destillat:

20 Gramm Zitronenschalen
6 Gramm Orangenschalen
5 Gramm Zimt
1,5 Gramm Kardamom
1,5 Gramm Macis
10 Nelken

Das Destillat wird gemischt:

100 Milliliter Destillat
340 Milliliter Alkohol 90 %
300 Milliliter Invertzucker
180 Milliliter Wasser
60 Milliliter Kirschmutteraft
20 Milliliter Himbeersirup
3 Tropfen Rosenöl
2 Tropfen Bittermandelaroma
1 Messerspitze Vanillin

Das Ergebnis ist ein etwa 38%iger Likör mit herrlich parfümiertem Geschmack. Früher sprach man von einem echten Damenlikör.

Ingwer-Johannisbeerlikör

Menge: 1 Portion

375 Gramm Johannisbeeren, schwarze + rote
15 Scheiben Ingwer, frisch, geschält,
ersatzweise 25 dünne Scheiben
eingelegter Ingwer
1 Zitrone, Schale davon
375 Gramm Kandiszucker, braun oder weiß
700 Milliliter Gin

Spülen Sie die Johannisbeeren kalt ab, entstielen Sie sie und trocknen Sie sie ab. Dann füllen Sie die Beeren, den Ingwer, die Zitronenschale und den Kandiszucker in eine Flasche. Danach gießen Sie die Flasche mit Gin auf und lassen den Likör etwa 4 Tage ziehen. Den Likör gießen Sie nach der Ruhezeit durch ein Sieb (abseihen) und lassen ihn nochmal 5 Tage stehen. Zum Schluss gießen Sie den Likör durch einen Kaffeefilter, füllen ihn in eine Karaffe und stellen ihn bis zum Servieren kühl.

Ingwer-Likör

Menge: 1 Likör

100 Gramm Frischer Ingwer
150 Gramm Zucker
1/4 Liter klarer Schnaps; zum Beispiel Wodka
1 Unbehandelte Zitrone
1/3 Liter Wasser

Kochen Sie das Wasser mit dem klein geschnittenen Ingwer und einem Stück Zitronenschale etwa 10 Minuten leicht in einem Topf. Dann fügen Sie den Saft der Zitronen und den Zucker zu und kochen alles weiter bis der Zucker vollkommen gelöst ist.

Den Sud gießen Sie jetzt durch ein feines Sieb (abseihen), lassen ihn abkühlen und fügen den Schnaps hinzu. Danach lassen Sie alles in einer Flasche einige Tage stehen.

Nach der Ruhezeit füllen Sie den Likör vorsichtig um oder ziehen ihn ab, da sich unten die restlichen Feststoffe absetzen.

Wenn irgend ein Likör übrigens länger haltbar sein soll, müssen Sie ihn mindestens 20 % Zucker und 20 % Alkohol zugeben. Dieser enthält weniger.

Ingwerbier

Menge: 6 Portionen

1 großes Stück Ingwer
1 Liter Wasser
5 Nelken
1 Zimtstange
4 Milliliter Vanille-Essenz
100 Gramm Zucker

Außerdem:
etwas Klarsichtfolie

Weichen Sie den Ingwer in heißem Wasser ein, pellen und raspeln Sie ihn danach fein. Dann füllen Sie ein Gefäß mit dem Wasser, den geraspelten Ingwer und geben die Nelken, die Zimtstange, die Vanille-Essenz sowie den Zucker (eventuell nach eigenem Geschmack etwas mehr Zucker) dazu. Nun rühren Sie alles bis der Zucker sich gelöst hat. Das Gefäß stellen Sie bitte mit der Folie abgedeckt einen Tag in den Kühlschrank. Vor Gebrauch gießen Sie das Bier durch ein Sieb (abseihen) und servieren es eiskalt.

Ingwerpunsch

Menge: etwa 11 Gläser

1/2 Liter Wasser
6 Aufgussbeutel schwarzer Tee
2 frische Ingwerwurzeln
125 Gramm Zucker
2 Gewürznelken
1 Flasche Rotwein (nach Bedarf)
Saft von einer Zitrone
200 Milliliter Rum

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und brühen Sie die Teebeutel damit auf. Den Tee lassen Sie etwa 4 Minuten ziehen, danach nehmen Sie die Beutel heraus.

Nun putzen Sie die Ingwerwurzeln, waschen sie kalt ab, schneiden sie klein und lassen sie mit 1/4 Liter Wasser, dem Zucker und den Nelken etwa 10 Minuten in einem Topf köcheln.

Danach geben Sie den Rotwein und den Zitronensaft zu dem heißen Tee.

Anschließend gießen Sie den Ingwersirup durch ein Sieb (abseihen) und geben ihn mit dem Rum in den Punsch. Gegebenenfalls können Sie noch etwas nachsüßen.

Unser Tipp:

Geben Sie ruhig noch ein paar eingelegte Ingwerfrüchte in den Punsch.

Irish Coffee

Menge: 1 Glas

2 Teelöffel brauner Zucker
1/8 Liter Irish Whiskey
1 Tasse starker, heißer Kaffee
1/2 Becher Schlagsahne (süß)

Wärmen Sie das Irish Coffee-Stielglas oder die Irisch-Coffe-Tasse an. Dann geben Sie den Zucker hinein, erwärmen den Whiskey in einem hitzebeständigen Gefäß und zünden ihn an. Danach gießen Sie den Whiskey brennend über den Zucker und füllen ihn dann mit dem heißen Kaffee auf. Nun rühren Sie das Getränk um, bis der Zucker sich gelöst hat. Anschließend lassen Sie die halbgeschlagene Sahne über einen Esslöffel-Rücken vorsichtig auf den Kaffee gleiten und rühren bitte nicht mehr um.

Irish Cream

Menge: 3 Drinks

700 Milliliter Korn 32 %
10 Eigelb (Größe M)
400 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
400 Gramm H-Sahne
1 große Dosenmilch 10%
8 Pinnchen Rum
4 Esslöffel löslicher Kaffee

Rühren Sie den Zucker und das Eigelb in einer Schüssel schaumig. Dann fügen Sie den Vanillezucker, die Sahne, die Dosenmilch und den Rum hinzu und rühren nochmals durch. Nun geben Sie den Korn bitte in einen Topf, fügen den Kaffee hinzu und erwärmen die Zutaten. Anschließend vermischen Sie die Flüssigkeit mit den schaumig gerührten anderen Zutaten und erwärmen das Ganze kurz mit. Zum Schluss lassen Sie die Drinks kurz abkühlen und füllen sie dann in Flaschen und schütteln diese vor dem Servieren gut.

Irish Manhattan

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Whisky
2 Spritzer Angostura Bitter
2 Zentiliter Wermut
einige Eiswürfel

Rühren Sie die Zutaten in einem Rührglas kalt und gießen Sie sie dann in das Gästeglas ab.

Italian Coffee

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Amaretto
1 Teelöffel Zucker, braun
Kaffee, heiß
2 Esslöffel Sahne, süß, geschlagen

Geben Sie den Amaretto mit dem Zucker und dem Kaffee in ein vorgewärmtes Punschglas. Dann verrühren Sie alles gut und setzen die Schlagsahne als Haube oben darauf.

Itchiban

Menge: 1 Cocktail

9 Zentiliter Brandy
1 Zentiliter Bénédictine
1 Zentiliter Crème de Cacao
1 Orangenscheibe
einige Eiswürfel

Schütteln Sie die Zutaten (ohne der Orangenscheibe) gut mit den Eiswürfeln in einem Shaker. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Glas und bestäuben es mit geriebener Muskatnuss. Zum Schluss garnieren Sie den Cocktail mit der Orangenscheibe.

Jack Collins

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Calvados
2 Zentiliter Zitronensaft (frisch)
1 Zentiliter Zuckersirup (Läuterzucker)
etwas Zentiliter Sodawasser
etwas Crushed Ice

Dekoration:

1 Zitronenscheibe
1 Cocktailkirsche

Füllen Sie den Calvados, den Zitronensaft und den Zuckersirup in ein zur Hälfte mit Crushed Ice gefülltes Longdrinkglas und verrühren Sie den Drink. Dann füllen Sie ihn mit kaltem Sodawasser auf. Als Dekoration empfehlen wir eine Zitronenscheibe und Cocktailkirsche.

Jack Rose

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Calvados
1 Zentiliter Grenadine

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

Jade

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter weißer Rum
1 Zentiliter Orange Curaçao
1 Zentiliter grüner Pfefferminz-Likör
halbtrockener Sekt
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie den Rum, den Curaçao und den Pfefferminzlikör hinzu und schütteln Sie alles gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktail-Glas und füllen ihn mit Sekt auf.

Jagdaufseher

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
10 Milliliter Limettensaft
10 Milliliter Kümmellikör
40 Milliliter Wodka
1 Stück Limettenschale
einige Eiswürfel

Geben Sie den Limettensaft, den Likör und den Wodka auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb in ein vorgekühltes Cocktailglas und drücken die Limettenschale darüber aus. Zum Schluss geben Sie die Schale in das Glas.

Jamaica Elegance

Menge: 1 Drink

4 Eiswürfel
15 Milliliter Weinbrand
15 Milliliter Ananassaft
30 Milliliter Limettensaft
40 Milliliter Dark Jamaica Rum

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann servieren Sie den Drink in ein Old-fashioned Glas.

Jamaica Fever

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum, dunkel
2 Zentiliter Mangosirup
6 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Zitronensaft
6 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie für den Jamaica Fever Cocktail die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein vorgekühltes Cocktailglas ab und servieren ihn.

Jamaika-Kaffee

Menge: 1 Tasse

2 Zentiliter Jamaika-Rum
2 Zentiliter Kaffeelikör
1 Teelöffel Zucker
heisser, starker Kaffee
2 Esslöffel Sahne; geschlagen (süß)

Zum Garnieren:
Schokolade
Kaffeebohnen aus Schokolade

Verrühren Sie den Rum und den Kaffeelikör mit dem Zucker in einem vorgewärmten Glas, füllen Sie die Zutaten mit Kaffee auf und setzen Sie die Sahne als Haube darauf. Garniert wird der Kaffee mit geraspelter Bitterschokolade und ein paar Kaffeebohnen.

James Bond

Menge: 1 Cocktail

1 Zuckerwürfel
1 Spritzer Angostura Bitter
2-3 Zentiliter Wodka
Champagner (zum Auffüllen)

Tränken Sie den Zuckerwürfel in einem Champagnerkelch mit dem Angostura. Dann gießen Sie den Wodka dazu und füllen den Cocktail mit Champagner auf.

Jean Gabin

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum braun
2 Zentiliter Calvados
1 Esslöffel Ahornsirup
etwas Vollmilch (heiß)
etwas Muskatnuss

Erhitzen Sie die Zutaten in einem feuerfesten Glas und füllen Sie es mit der heißen Milch auf. Danach reiben Sie die Muskatnuss darüber und servieren den Drink.

Jersey Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Calvados
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Läuterzucker
1 Spritzer Angostura Bitter
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie in dem Shaker auf Eis. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in das vorgekühlte Gästeglas.

Jersey Lily

Menge: 1 Drink

5 Ganz Orange Bitter
20 Milliliter Cognac
20 Milliliter Grüner Chartreuse

Geben Sie die Zutaten in ein Shot-Glas.

Jodler-Trunk

Menge: 4 Portionen

3 Eigelb (Größe M)
100 Milliliter Cognac oder Weinbrand
4 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Vanillezucker
100 Milliliter Kirsch
500 Milliliter Orangensprudel

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und rühren Sie sie schaumig. Serviert wird der Drink kühl.

Am besten stellen Sie den Drink bereits am Mittag bis zum Abend kühl, mixen ihn kurz vor dem Servieren nochmals durch und servieren ihn dann in einem schönen Glas.

Unser Tipp:

Anstatt von Eigelb, Cognac, Zucker, Vanillezucker können Sie auch 2 Deziliter Eier-Cognac verwenden

Joe Collins

Menge: 1 Drink

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

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas auf einigen Eiswürfeln. Dann füllen Sie das Glas mit Soda auf und geben vor dem Servieren eine Kirsche dazu.

Jogging Flip

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
5 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Grenadine
1 Eigelb (Größe M)

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung bitte durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas ab. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

Joghurtdrink

Menge: 1 Drink

150 Milliliter Joghurt, Calvados, Minzblatt, Sahne, geschlagen Weißwein, Zitronensaft
Zucker

Verrühren Sie in eine Becher den Joghurt mit dem Weißwein, dem Zitronensaft, dem Calvados und dem Zucker. Dann heben Sie geschlagene Sahne unter, füllen den Drink in Sektgläser und servieren ihn mit einem Minzblatt verziert.

Johannisbeer-Korn

Menge: 1 Liter

200 Gramm rote Johannisbeeren
200 Gramm schwarze Johannisbeeren
2-4 Teelöffel. Zucker (eventuell mehr)
etwa 1 Liter Doppelkorn (38 %)

Spülen Sie die Johannisbeeren kalt ab, lassen Sie sie gut abtropfen und streifen Sie sie dann von den Rispen. Die Beeren füllen Sie jetzt mit dem Zucker in eine saubere Flasche und gießen den Korn darüber. Dann verschließen Sie die Flasche und lassen das Getränk vier bis sechs Wochen stehen. In dieser Zeit zieht der Alkohol übrigens das Aroma und den Farbstoff aus den Beeren, er bekommt seine schöne rote Farbe. Danach filtern Sie den Schnaps durch ein Tuch und füllen ihn in saubere Flaschen. Anschließend verschließen Sie die Flaschen gut und lassen sie bis zum servieren noch etwa vier Monate stehen.

Anmerkung:

Der Zucker ist vielleicht etwas wenig, das war vorher ein Pfund-Rezept.

Johannisbeer-Shake

Menge: 1 Drink

100 Gramm geputzte Johannisbeeren
100 Milliliter Vollmilch; eiskalt
2 Zentiliter Limettensirup
6 Zentiliter Sahne
1 Zentiliter Grenadine
2 Zentiliter Cassis-Likör

Pürieren Sie alle Zutaten und servieren Sie den Drink in einem vorgekühltem Glas.

Unser Tpp:

Die alkoholfreie Variante ist ohne Cassis-Likör.

Johannisbeer-Shake mit Wodka

Menge: 1 Portion

4 Zentiliter Johannisbeerlikör
2 Zentiliter weißer Rum
4 Esslöffel Zitronensaft
2 Vanilleeiskugeln
Mineralwasser

Geben Sie den Likör, den Rum, den Zitronensaft und das Vanilleeis in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten gut. Dann füllen Sie den Drink in ein Glas und gießen ihn mit Mineralwasser auf.

Johannisbeer-Teeflip

Menge: 1 Liter

1/2 Liter schwarzer Tee
2 Esslöffel Zucker
1/4 Liter schwarzer Johannisbeersaft
4 Zentiliter weißer Rum
4 Zentiliter schwarzer Johannisbeerlikör
200 Gramm süße Sahne
Borkenschokolade

Süßen Sie den Tee mit dem Zucker und stellen Sie ihn kühl. Danach rühren Sie den Saft, den Rum, den Likör und die Hälfte der Sahne in den Tee und schlagen die restliche Sahne steif. Nun verteilen Sie den Teeflip auf Gläser und garnieren jedes Glas mit einer Sahne-Haube und der Schokolade.

Johannisbeerlikör mit Kräutern

Menge: 1 Likör

300 Gramm schwarze Johannisbeeren
300 Gramm weißer Kandis oder Teezucker
5 Gramm Fenchel
5 Gramm Anissamen
5 Gramm Kümmel
1 Zweig frische Pfefferminze
1 Liter Branntwein

Geben Sie in eine große, bauchige Flasche die kalt gewaschenen, gut abgetropften Johannisbeeren, darauf dann den Kandis und die Gewürze. Danach füllen Sie alles mit Branntwein auf und lassen es mindestens 4-6 Wochen stehen. Anschließend filtern Sie den Likör und füllen ihn in Flaschen um.

Johannisbeerwein (weiß, rot, schwarz)

Menge: 10 Liter

Tischwein:

3 Liter Saft
6 Liter Wasser
Antigeliermittel
2 Kilogramm Zucker
4 Tabletten Hefenährsalz
1 Fläschchen Hefekultur Typ Steinberg
oder, Aßmannshausen

Dessertwein:

3 Liter Saft
Antigeliermittel
5 Liter Wasser
3 Kilogramm Zucker
4 Tabletten Hefenährsalz
1 Fläschchen Hefekultur Typ Portwein

Spülen Sie die Beeren kurz kalt ab und lassen Sie sie abtropfen. Danach zerdrücken Sie sie, geben sie mit etwas Antigeliermittel in einen Eimer und lassen sie über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen. Die Maische von den schwarzen Johannisbeeren erhitzen Sie jetzt kurz in einem Topf auf 50 Grad Celsius und setzen das Antigeliermittel zu. Es verträgt übrigens nur Temperaturen bis 50 Grad, über 55 Grad werden seine Enzyme zerstört. Bei schwarzen Johannisbeeren benötigen Sie etwa 2,5-3 Gramm/Kilogramm Maische, bei roten und weißen nur 1,5-2 Gramm/Kilogramm Maische.

Am nächsten Tag pressen Sie die Maische bitte ab. Bei kleineren Mengen können Sie dies mit einem alten Geschirrtuch oder einer Windel machen, ansonsten brauchen Sie eine Presse. Wenn vorhanden können Sie auch eine Saftzentrifuge verwenden. Am besten geht das mit einer, die über einen Tresterauswurf verfügt.

Den gewonnenen Saft füllen Sie nun zusammen mit Wasser und dem Zucker in einen Gärballon. Der Ballon sollte möglichst zu 2/3-3/4 gefüllt werden. Die Nährsalztabletten zerdrücken Sie, lösen sie in etwas Wasser auf und geben sie auch in den Ballon. Nachdem Sie die Weinhefe dazugegeben haben, schwenken Sie den Ballon etwas oder rütteln ihn, damit sich die Zutaten etwas vermischen. Anschließend wird der Ballon mit einem Gäraufsatz in den etwas Wasser gegeben und verschlossen. Zum Gären stellen Sie den angesetzten Wein jetzt in einen nicht zu kühlen Raum stellen (20 Grad sind ideal).

Nach dem Ende der Gärung, ist der Schaumhut verschwunden und aus dem Gäraufsatz entweichen keine Gasblasen mehr, wird der junge Wein mit Hilfe eines Schlauches vorsichtig von der Hefe in einen zweiten Ballon abgezogen. Die Gärzeit hängt übrigens stark vom verwendeten Obst und der Temperatur ab. Sie kann etwa 2-6 Monate betragen. Der Ballon sollte möglichst bis zum Hals gefüllt sein. Vorsichtshalber können Sie ihn noch einmal für etwa eine Woche mit dem Gäraufsatz verschließen. Wenn wirklich keine Blasen mehr austreten, können Sie den Ballon dann fest mit einem großen Korken oder einem Schraubverschluß verschließen.

Diese Nachgärung dauert etwa 1-2 Monate, danach können Sie den Wein auf Flaschen abziehen und verkorken. Vor allem den Tafelwein sollten Sie in Flaschen lagern, da er nicht mehr mit Luftsauerstoff in Berührung kommen sollte.

John Collins

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Whisky (Bourbon)
6 Zentiliter Schweppes Soda Water

Geben Sie den Whisky, den Zitronensaft und den Zuckersirup zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Sieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Tumbler-Glas oder ein Longdrinkglas. Nach eigenem Belieben können Sie den Drink mit kaltem Schweppes Soda Water auffüllen, umrühren und dann sofort mit Trinkhalm servieren.

Journalist

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Wermut, rot, Martini
2 Spritzer Orangenlikör, Cointreau
2 Spritzer Zitronensaft
1 Spritzer Angostura Bitter
einige Eiswürfel
1 Zitronenscheibe

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker, shaken Sie den Drink und seihen Sie ihn dann durch ein Sieb in ein Tumbler ab. Garniert wird der Drink mit einer halben Zitronenscheibe.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Juanita

Menge: 1 Drink

2 Esslöffel Cognac
1 Teelöffel Puderzucker
ein paar Eiswürfel
1 Sektglas
etwas Sekt
1 Strohhalm

Füllen Sie zwei Likörgläser Cognac, ein Teelöffel Puderzucker und ein paar Eiswürfel in ein Mixglas. Dann rühren Sie die Zutaten um und gießen Sie danach durch ein Sieb (abseihen) in ein Sektglas. Aufgefüllt wird der Drink mit eiskaltem Sekt und serviert wird das Ganze mit einer Zitronenscheibe.

Unser Tipp:

Den Rand des Glases können Sie vorher mit einer Zitrone anfeuchten und in Zucker tauchen.

Jungle Queen

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Batida
1 Zentiliter Amaretto
4 Zentiliter Kirschsafft
2 Zentiliter Lemon Juice

Geben Sie die Zutaten mit Eis in einen Shaker, shaken Sie sie kräftig und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas. Garniert wird das Getränk mit einer Orangenscheibe.

Kaffee St. Petersburg

Menge: 4 Tassen

4 Tassen Kaffee
6 Teelöffel Zucker
2 Nelken
1/4 Stange Zimt
1 Schuss Vanillepulver
1 Zitronen-Spirale
40 Milliliter Orangensaft
80 Milliliter Cognac
20 Milliliter Cointreau
1/2 Teelöffel Kakaopulver
4 Zwerg-Orangen
80 Milliliter Kondensmilch

Kochen Sie in einem flachen Gefäß den Orangensaft, 1/2 Tasse Kaffee, die Nelken, die Zitronenspirale, den Zimt und den Zucker auf. Dann fügen Sie den Alkohol hinzu, flambieren ihn und löschen ihn mit den restlichen Kaffee ab. Danach rühren Sie die Milch und die Vanille mit dem Mixer schaumig (eventuell fügen Sie etwas Sahnesteif hinzu). Anschließend geben Sie den Schaum auf den Kaffee, bestreuen ihn mit dem Kakao und garnieren die Tasse mit je 1 Zwerg-Orange.

Kaffee-Cobbler

Menge: 4 Portionen

1/2 Liter kalter Kaffee
4 Zentiliter Ahornsirup
4 Zentiliter Weinbrand
4 Zentiliter Mokkalikör
8 Eiswürfel

Mischen Sie den Kaffee mit dem Ahornsirup, dem Weinbrand und dem Mokkalikör. Dann zerkleinern Sie die Eiswürfel, verteilen sie auf Gläser und gießen den Kaffee-Cobbler darüber.

Kaffee-Eierlikör

Menge: 1 Tasse

40 Milliliter Eierlikör
200 Milliliter Kaffee, frisch gebrüht
2 Esslöffel Sahne, geschlagen (süß)
1 Teelöffel Krokantstreusel

Geben Sie die Hälfte des Eierlikör in hitzestabiles Glas und gießen Sie den Kaffee dazu. Dann setzen Sie die Sahne als Haube auf und begießen mit dem Rest Eierlikör. Dekoriert wird der Likör mit den Krokantstreusel.

Pro Person ca.: 260 kcal
Pro Person ca.: 1088 kJoule
Eiweiß: 3 Gramm
Fett: 14 Gramm
Kohlenhydrate: 13 Gramm

Kaffee-Eierlikör-Drink

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Eierlikör
 200 Milliliter Kaffee; heiß, stark
 2 Esslöffel Sahne; geschlagen (süß)
 1 Teelöffel Krokantstreusel

Geben Sie die Hälfte des Eierlikörs in ein hitzebeständiges Glas oder einen Becher und gießen Sie den heißen Kaffee dazu. Dann setzen Sie die Schlagsahne als Haube darauf. Danach begießen Sie die Sahne mit dem restlichen Eierlikör und bestreuen sie mit dem Krokant.

Alkohol ca. 7%
 Pro Person ca.: 260 kcal
 Pro Person ca.: 1088 kJoule
 Eiweiß: 3 Gramm
 Fett: 14 Gramm
 Kohlenhydrate: 13 Gramm

Kaffee-Grog

Menge: 2 Tassen

2 1/2 Tassen Kaffee
 200 Milliliter roter Portwein
 3 Esslöffel Rum
 1 Päckchen Vanillezucker
 1/2 Teelöffel Zimt
 40 Gramm brauner Kandis
 1 Karambole (Sternfrucht)

Erhitzen Sie den Kaffee, den Portwein, den Rum, den Vanillezucker, den Zimt und den Kandis in einem Topf, kochen Sie die Zutaten aber nicht. Ab und zu rühren Sie das Ganze um, bis sich der Kandis schön aufgelöst hat. Nun füllen Sie den Kaffee-Grog in Gläser und verzieren den Rand mit einer Karambole-Scheibe.

Kaffee-Milch-Frappé

Menge: 4 Tassen

KAFFEE
 4 Esslöffel löslicher Kaffee
 4 Esslöffel Zucker
 250 Milliliter Wasser, fast gefroren
 2 Eiswürfel
 8 Zentiliter Sahne-Whisky

MILCH FRAPPE
 250 Milliliter Magermilch, fast gefroren
 4 Esslöffel Zucker
 1 Teelöffel Vanillezucker

Kaffee-Frappé

Das fast gefrorene Wasser geben Sie bitte mit dem löslichen Kaffee und den Eiswürfeln in ein hohes, becherförmiges und wirklich eiskaltes Gefäß. Dann halten Sie mit dem Pürierstab bei aufgesetzter Schlagscheibe (!) in das Gefäß und schlagen alles für etwa 2 Sekunden auf Stufe I. Danach schalten Sie bitte auf Stufe II und ziehen den Pürierstab am Becherrand langsam hoch. Nun lassen Sie den Stab wieder absinken und ziehen ihn nochmals langsam hoch.

Wenn die Masse steifgeschlagen ist ziehen Sie den Zucker auf Stufe I unter. Anschließend schalten Sie den Pürierstab und ziehen den Sahne-Whisky unter.

Milch-Frappé

Die fast gefrorene Magermilch (auf keinen Fall sollten Sie einen höheren Fettgehalt wählen!) geben Sie ebenfalls in ein hohes, becherförmiges und eiskaltes Gefäß. Dann schlagen Sie sie nach obig beschriebener Methode steif und ziehen wie oben den Zucker unter.

Den Milch-Frappé und den Kaffee-Frappé füllen Sie danach in 4 große Gläser schichtförmig ein. Die Tassen werden sofort serviert, da es bei Erwärmung zusammenfällt.

Fortsetzung Kaffee-Milch-Frappé:**Unsere Tipps:**

Als Ergänzung möchten wir dazu sagen, dass dieses Rezept wirklich nur dann gelingt, wenn das Wasser und die Magermilch jeweils halbsteif gefroren sind. Dann ist es aber auch eine recht kalorienarme aber voluminöse Überraschung!

Milch-Frappé alleine ist eine schöne Dessertcreme auf Früchten oder Eis. Insbesondere dann, wenn keine Sahne wegen ihres hohen Fettgehaltes gewünscht ist.

Sie können statt Zucker auch jede Art von Süßstoff verwenden. Dann hat das Ganze so gut wie keine Kalorien.

Kaffee-Punsch

Menge: Für 4 Personen

3/4 Liter starker Kaffee
1/2 Liter Portwein
1/4 Liter Rum
100 Gramm brauner Kandiszucker
4 Stück Zitronenschale

Erhitzen Sie den frisch gebrühten Kaffee, den Portwein und den Rum mit dem Kandiszucker in einem Topf, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann lassen Sie die Schale einer ungespritzten Zitrone kurz darin ziehen oder hängen Spiralen davon an die Gläser.

Kaffeelikör 1

Menge: 1 Likör

125 -150 Gramm feingemahlener Kaffee
1/4 Liter Wasser
500 Gramm Zucker
1/2 Liter Wasser
1/2 Vanillestange
1/2 Liter 90%iger Weingeist

Überbrühen Sie das Kaffeepulver mit kochendem Wasser, damit sich eine Essenz bildet. Dann läutern Sie den Zucker mit 1/2 Liter Wasser und mischen die abgekühlte Essenz mit der Zuckerlösung, dem Vanillemark und dem Weingeist. Nach etwa 2-3 Tagen filtern Sie den Likör in Flaschen und verkorken diese.

Kaffeelikör 2

Menge: 4 Personen

6 Eigelb (Größe M)
150 Gramm Puderzucker
1/8 Liter Alkohol (70%)
4 Teelöffel Instantkaffee
20 Milliliter Wasser
1/8 Liter Vollmilch
20 Milliliter Kaffeemilch
1 Tüte Vanillezucker

Vermischen Sie alle Zutaten und bewahren Sie den Likör kühl auf.

Kakao-Likör

Menge: 1 Likör

75 Gramm Kakao
1/4 Liter Wasser
300 Gramm Zucker
1/4 Liter Wasser
1/2 Stange Zimt
1/2 Stange Vanille
3/8 Liter 90%iger Weingeist

Überbrühen Sie den Kakao mit kochendem Wasser. Dann läutern Sie den Zucker mit Wasser und fügen den Zimt sowie die Vanille zu. Die Kakao-Essenz mischen Sie jetzt mit Läuterzucker und Alkohol und lassen sie einige Tage ruhen. Anschließend gießen Sie das Ganze durch Filterpapier und füllen den Likör in Flaschen ab. Zum Schluss verkorken Sie die Flaschen bitte.

Kakao-Vanille-Drink

Menge: 1 Drink

1 Kugel Vanilleeis
75 Milliliter Kakaogetränk
2 Zentiliter weißer Rum
Orangenmarmelade
1 Orangenscheibe

Geben Sie die Vanilleeiskugel in ein Longdrinkglas, gießen Sie den Kakao und den Rum dazu und füllen Sie das Ganze mit Orangenlimonade auf. Danach rühren Sie alles gut um und dekorieren den Drink vor dem Servieren mit einer Orangenscheibe.

Kalter Bischof (Bowlé)

Menge: 1500 Milliliter

250 Gramm Zucker
1/4 Liter Wasser
1/2 Liter Zitronentee
2 Orangen, unbehandelt
1 Zitronen, unbehandelt
7 Deziliter Sekt

Bringen Sie den Zucker mit dem Wasser zum Kochen, kochen Sie es etwa 4-5 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr, ziehen Sie den Topf dann von der Kochstelle und lassen Sie alles etwas abkühlen.

Dann kochen Sie den Zitronentee und lassen ihn ebenfalls abkühlen. Den Zuckersirup mischen Sie jetzt mit dem Zitronentee und spülen die Orangen und die Zitrone mit heißem Wasser ab. Anschließend schneiden Sie die Orangen und die Zitronen in dünne Scheiben, vierteln dann die Scheiben und geben sie in die Zitronenteemischung. Nun lassen Sie alles etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Zum Schluss wird die Bowlé dann mit dem eiskalten Sekt aufgefüllt.

Kamikaze Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Lime Juice
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein vorgekühltes Cocktailglas und servieren den Cocktail sofort. Dieser Cocktail ist sowie als Longdrink mit Crushed Ice als auch als "Kurzer" ohne Eis servierbar.

Kanadischer Orangenlikör

Menge: 1 Likör

1/2 Liter Kanarischer Branntwein oder Rum
3 Orangen, Schalen davon weiße Haut entfernt
1/2 Teelöffel Gewürzanis
500 Gramm Zucker
1/2 Liter Wasser

Mischen Sie alle Zutaten außer dem Wasser und dem Zucker. Dann geben Sie sie in eine Flasche oder ein Glasgefäß und lassen das Ganze gut verschlossen etwa 8 Tage stehen.

Nun bereiten Sie aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup zu, bis er Fäden zieht (verwenden Sie einen Holzlöffel). Danach lassen Sie den Zuckersirup erkalten.

Den Branntwein gießen Sie anschließend durch ein Stoffsieb (oder ein Tuch) und mischen den Zuckersirup bei.

Dann bewahren Sie den Likör in gut verschlossenen Flaschen auf, je älter der Likör wird, desto besser schmeckt er. Sie können ihn aber auch sofort servieren.

Kandeel

Menge: 1 Drink

1/8 Liter Wasser
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
5 Zentimeter Zitronenschale - unbehandelt
1 Ei (Größe M)
1-2 Teelöffel Zucker
1/8 Liter halbtrockener Weißwein

Kochen Sie das Wasser, geben Sie die Nelken, den Zimt, die Zitronenschale zu und lassen Sie die Zutaten etwa 30 Minuten ziehen.

Dann trennen Sie das Ei, braten das Eiweiß und essen es, das Eigelb und den Zucker geben Sie nun in einen Topf und rühren es mit dem Schneebesen um. Danach geben Sie langsam das gewürzte Wasser und den Wein durch ein Sieb (abseihen) zu und rühren es unter. Die Mischung erwärmen Sie vorsichtig und rühren dabei ständig um, bis sie fester wird. Zum Schluss geben Sie den Drink in ein vorgewärmtes Glas und servieren ihn sofort.

Kardinal

Menge: 4 Drinks

1/8 Liter Wasser
3 kernlose ungespritzte Apfelsinen
3 Flaschen Moselriesling, halbtrocken
250 Gramm Zucker
1 Flasche Mineralwasser oder Sekt

Dies ist eine klassische Bowle, süßsauer und schön leicht im Geschmack.

Kochen Sie den Zucker und das Wasser auf. Nehmen Sie dann den Topf von der Kochstelle, lassen Sie dann die Orangenschalen (ohne die bitteren weißen Innenseiten) darin etwa 15 Minuten ziehen und schneiden Sie das Fruchtfleisch der Orangen in Scheiben. Danach übergießen Sie die Scheiben mit dem Zuckerwasser und mit einer Flasche Wein und stellen das Ganze kalt. Vor dem Servieren füllen Sie die Drinks mit dem übrigen Wein auf und fügen je nach Geschmack Mineralwasser oder Sekt hinzu.

Karibik-Mix

Menge: 1 250 Milliliter Glas

1/8 Liter Orangensaft
2 Zentiliter Blue Curaçao
2 Zentiliter brauner Rum
3 Eiswürfel
trockener Sekt (zum Auffüllen)
Minze; zum Verzieren

Schütteln Sie den Orangensaft, den Blue Curaçao, den Rum und die Eiswürfel in einem Shaker kräftig durch.

Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein hohes Glas und füllen ihn mit gut gekühltem Sekt auf. Eventuell können Sie das Getränk noch mit Minze verzieren.

Karibisches Ingwerbier

Menge: 1 Drink

250 Gramm frische Ingwerwurzel geschält
2 Limonen (in dünnen Scheiben)
15 Gramm Weinsäure
1 Kilogramm Zucker
4 3/4 Liter Wasser
15 Milliliter Trockenhefe

Schaben Sie die Ingwerwurzel in eine große Schüssel und geben Sie die Limonenscheiben, die Weinsäure sowie den Zucker hinein.

Dann erwärmen Sie eine Tasse Wasser und gießen sie über die Hefe .

Den Rest des Wassers bringen Sie bitte zum Sieden und gießen sie über die Ingwermischung. Sobald dies lauwarm geworden ist, schlagen Sie die Hefe zu einer Paste und rühren sie hinein.

Nun decken Sie den Drink zu und lassen ihn etwa 2 Tage stehen. Anschließend gießen Sie ihn durch ein Sieb (abseihen) und füllen ihn in Flaschen.

Unser Tipp:

Das Ingwerbier hält sich im Kühlschrank übrigens bis zu einer Woche.

Kay's Margarita

Menge: 4 Portionen

1 2/3 Tasse Sauza Comemorativo
Tequila* notfalls Olmeca (PH)
1/4 Tasse Grand Marnier
1/2 Tasse Limettensaft
1 Teelöffel Limettenschale; abgerieben
1/4 Tasse Zucker
Limettenspalten
grobes Meersalz
ein paar Eiswürfel

Setzen Sie als erstes den Margarita-Mix an:
Dafür rühren Sie den Tequila, den Grand Marnier, den Limettensaft, den Limettenschale und den Zucker in einem Glaskrug, bis sich der Zucker auflöst. Dann decken Sie den Drink ab und lassen ihn für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen (maximal 24 Stunden). Danach gießen Sie das Getränk bitte durch ein Sieb (abseihen) In einen anderen Krug.

Als zweites reiben Sie die Ränder gekühlter Cocktailgläser mit der Limonenscheiben ab und wenden die Gläser dann in grobem Meersalz. Die Margaritas servieren Sie bitte auf Eiswürfeln in den Gläsern mit dem Salzrand.

*etwa 1/2 Flasche
1 Tasse = 1 US-Cup = 240 Milliliter

Kentucky Bourbon Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Bourbon Whisky
2 Zentiliter Bénédictine
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie den Whisky und dem Bénédictine gut mit einigen Eiswürfeln in einem Rührglas. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (anseihen) in ein Shortdrinkglas oder einen kleinen Tumbler.

Keusche Nonne

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Danziger Goldwasser
2 Zentiliter Crème de Cacao

Geben Sie alle Zutaten in ein Shaker und mixen Sie sie gut durch.

Kikeriki

Menge: 1 Drink

1/3 Eierlikör
2/3 Presta oder Fanta

Füllen sie in ein Glas 1/3 Eierlikör (am Besten VERPOORTEN ORIGINAL) und 2/3 Fanta oder Presta. Danach rühren Sie den Drink nur noch um und servieren es in einem Longdrinkglas.

Vorsicht:

Dieser Drink schäumt ganz schön.

Killer Cool Aid

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka
16 Zentiliter Johannisbeersaft, schwarzer
2 Zentiliter Zitronensaft
3 Zentiliter Amaretto
3 Zentiliter Pfirsichlikör (Peach Tree)
nach eigenem Belieben Eiswürfel
1 Limette - Scheibe zur Dekoration
einige Johannisbeeren zur Dekoration
etwas Crushed Eis

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie mit einigen Eiswürfeln. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Longdrinkglas auf gecrushtem Eis.

Zur Dekoration empfehlen wir eine Limettenscheibe und eine Rebe Johannisbeeren an den Glasrand zu geben.

Kings Cross Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Bourbon Whisky
3 Zentiliter Wermut, rot
1 Zentiliter Bénédictine
1 Zitrone
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
Karambole

Shaken Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker kräftig und gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Den fertigen Drink spritzen Sie bitte noch mit einem Stück Zitrone oder Zitronenschale ab.

Kir

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Crème de Cassis
10 Zentiliter Trockener Weißwein

Geben Sie den Cassis in das Longdrinkglas, füllen Sie das Glas mit dem Weißwein auf und rühren Sie ihn kurz um.

Kir Royal

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Crème de Cassis
Champagner

Füllen Sie den Cassis in ein Sektglas und füllen Sie ihn mit Champagner auf.

Kirsch-Punsch

Menge: etwa 1 Liter

1 Liter Weißwein
1 Glas Sauerkirschen
1/2 Teelöffel Zimtpulver
1 Messerspitze Nelkenpulver
3 Esslöffel brauner Zucker

Geben Sie den Weißwein, die Sauerkirschen mit dem Saft, die Gewürze sowie dem Zucker in einen Topf und erhitzen Sie alles (nicht kochen).

Kirsch-Shake

Menge: 1 Drink

200 Gramm Sauerkirschen
100 Milliliter Kirsch-Sirup
2 Zentiliter Amarena-Likör
1 Esslöffel Zucker
4 Kugeln Kirscheis oder Vanilleeis
1/2 Liter Vollmilch
1/8 Liter Schlagsahne (süß)
Einige Amarena-Kirschen

Bereiten Sie die Sauerkirschen vor, entsteinen Sie sie und pürieren Sie sie mit den Kirsch-Sirup sowie den Likör in einem Mixer. Dann geben Sie das Eis sowie die Milch dazu und vermischen alles.
Anschließend rühren Sie die Sahne unter und geben das Getränk in Longdrinkgläser. Die Shakes garnieren Sie zum Schluss noch mit Kirschspießen.

Kirschlikör 1

Menge: 1 Likör

Für den Ansatz

1000 Gramm Kirschen
3 Gewürznelken, eventuell mehr
1 Vanilleschote
1 Stück Schale einer unbehandelten Orange, eventuell 1 Liter Kornbranntwein 80%
0,5 Liter Wasser

Spülen Sie die Kirschen in einem Sieb kalt ab, befreien Sie sie von den Stielen und den Blättern und entsteinen Sie sie. Dann werfen Sie die Kirschkerne weg. Die Früchte, die Gewürze, den Alkohol und das Wasser geben Sie jetzt in ein Ansatzgefäß aus Glas, verschließen es gut und stellen es an einen sonnigen Platz. Nach vier Wochen gießen Sie alles durch ein Sieb (abseihen). Dann stellen Sie eine Zuckerlösung aus 350 Gramm Zucker und 400 Milliliter Wasser her (kochen), lassen sie abkühlen und vermischen die Zuckerlösung mit der Kirschessenz. Danach kosten Sie den Likör, süßen ihn je nach Geschmack etwas nach und filtrieren ihn. Anschließend füllen Sie den Likör bitte in Flaschen, verschließen diese und lassen ihn einige Wochen ruhen.

Variation:

Der Kirschlikör wird gerne auch aus frischem Kirschsafte gemacht: Vermischen Sie 0,5 Liter Saft gut mit 300 Gramm Zucker, bis sich der Zucker schön aufgelöst hat. Dann fügen Sie 0,5 Liter Kornbranntwein oder Weinbrand hinzu und lassen den Likör etwa drei Tage stehen. Nun filtrieren Sie das Getränk und füllen es in Flaschen. Der Likör sollte möglichst ein halbes Jahr ruhen bevor er serviert wird.

Ergänzung zu Kirschlikör 1:**Unsere Tipps:**

Für Kirschlikör wird sehr gerne ein guter Schuss echter Rum zur Geschmacksabrundung empfohlen, und zwar etwa 0,2 Liter Rum auf 1 Liter Kirschlikör. Wenn Sie den Rum zusetzen sollten Sie aber mit Kornbranntwein ansetzen, auf keinen Fall mit Weinbrand. Auch ein gutes Glas Kirschbranntwein ist für den fertigen Kirschlikör sehr gut.

Kirschlikör 2

Menge: 1 Likör

200 Gramm reife Schattenmorellen
 200 Gramm weißer Kandis
 1 Stück Zimtstange
 1 Nelke
 1 Stück Orangenschale
 700 Milliliter Korn

Geben Sie die Kirschen in ein Sieb und spülen Sie sie kalt ab. Dann lassen Sie die Kirschen abtropfen, entstielen und entsteinen sie. Danach füllen Sie die Kirschen mit dem Kandis, der Zimtstange, der Nelke, dem Orangenschale und einigen zerschlagenen Kirschsteinen in Flaschen und gießen den Likör mit Korn auf.

Nun lassen Sie den Likör etwa 10 Wochen stehen, filtern ihn dann durch ein Haarsieb, füllen ihn in Flaschen füllen und verschließen diese anschließend. Zum Schluss muss der Kirschlikör einige Wochen ruhen.

Kirschlikör nach Grossmutter

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm Kirschen süß/sauer gemischt
 200 Gramm Schwarze Johannisbeeren
 3 Gramm Zimt, 1 Gramm Vanille
 2 Liter Branntwein
 500 Gramm Zucker

Entstielen Sie die gewaschenen Kirschen, entkernen Sie sie und zerstoßen Sie die Hälfte der Kerne zerstoßen. Dann füllen Sie beides in Flaschen, geben die Johannisbeeren dazu und ergänzen das Getränk mit Zimt sowie Vanille.

Nachdem Sie 2 Liter Branntwein aufgegossen haben, lassen Sie die Masse drei bis vier Wochen in der Sonne destillieren, gießen anschließend den Saft durch ein feines Tuch ab und mischen 500 Gramm geklärten Zucker darunter. Nun bringen Sie die fertig gefüllten Flaschen an einen kühlen Ort und lassen den Likör ruhen.

Kiss me Quick

Menge: 1 Drink

2 Teelöffel Triple Sec, 4 Zentiliter Pernod
 etwas Sodawasser
 3 Spritzer Angostura Bitter
 etwas Crushed Ice

Pernod ist eine sehr beliebte französische Anisspirituose. Nach dem Trinken dieses Drinks erschreckt man ganz schnell den oder die Nachbarn/in auf dem Barhocker daneben mit einem flüchtigen Kuß...

Schütteln Sie die Zutaten, bis auf das Sodawasser, mit dem Crushed Ice in einem Shaker und gießen Sie den Drink in ein gekühltes Glas. Anschließend füllen Sie das Glas langsam mit dem Sodawasser auf.

Kiwi Shot

Menge: 1 Drink

1 Kiwi; geschält
2 Zentiliter Bananensirup
4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter weißer Rum
einige Eiswürfel

Pürieren Sie das Kiwi-Fruchtfleisch mit dem Bananensirup und dem Ananassaft sowie dem Rum in einem Mixer. Dann füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und servieren ihn auf Eiswürfel. Auch ohne Alkohol schmeckt dieser Drink sehr gut.

Kiwi-Kir-Royal

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Kiwilikör
Trockener Sekt oder Champagner
1 Scheibe Kiwi (geschält)

Gießen Sie den Kiwilikör in eine Sektschale, füllen Sie ihn mit Sekt auf und geben Sie als Garnitur und als Aromageber eine Kiwischeibe hinein.

Kiwi-Mango-Bowle

Menge: 1 Bowle

4 Kiwis
1 Mango
5 Zentiliter Cognac
3 Flaschen Weißwein
1 Flasche Sekt
-- oder --
1 Flasche Mineralwasser

Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie in dünne Scheiben. Dann halbieren Sie die Mango, entfernen den Kern und die Schale und schneiden das Fruchtfleisch in Würfel. Danach geben Sie die Würfel in ein Bowlengefäß, beträufeln sie mit Cognac und lassen sie etwa 15 Minuten ziehen.

Anschließend gießen Sie bitte eine Flasche Weißwein zu und lassen die Bowle nochmal 60 Minuten ziehen. Danach füllen Sie die Bowle mit dem restlichem Wein auf und geben vor dem Servieren den Sekt oder das Mineralwasser hinzu.

Kiwi-Maracuja-Drink

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Kiwi-Likör
3 Zentiliter Orangen-Likör
100 Milliliter Maracuja-Saft
1 x Kiwisplatt
Minzblättchen
einige Eiswürfel

Verrühren Sie den Kiwilikör und den Orangenlikör in einem Mixbehälter. Dann gießen Sie das Getränk in ein Glas mit Eiswürfeln und füllen es mit gut gekühltem Maracujasaft auf.

Garniert wird der Cocktail mit Kiwisplatt und einem Minzblättchen.

Kiwibowle mit Sekt

Menge: 4 Portionen

6 Kiwi
3 Teelöffel Zuckerlösung
3 Zitronen; Saft
1 1/2 Liter Sekt
ein paar Eiswürfel

Schälen Sie die Kiwis, schneiden Sie sie in Scheiben und lassen Sie sie mit der Zuckerlösung sowie dem Zitronensaft in einem Glas im Kühlschrank etwa 60 Minuten ziehen.

Danach gießen Sie die Kiwischeiben und den Saft aus dem Glas in einen vorgekühlten Krug und füllen ihn mit Sekt auf. Zum Schluss servieren Sie die Bowle mit Eiswürfeln sehr kalt.

Kiwicocktail

Menge: 2 Cocktails

2 Kiwis
1 Zitrone
Zucker
Weißwein
Calvados
Eiswürfel

Tauchen Sie die Cocktailgläser zum Servieren in eine Schale mit Zitronensaft, danach in eine Schale mit Zucker und lassen Sie den Zuckerrand antrocknen.

Dann pürieren Sie die geschälten Kiwis mit dem Weißwein, dem Calvados, dem Zucker sowie einigen Eiswürfeln und füllen den Drink in die vorbereiteten Gläser. Zum Schluss verzieren Sie die Gläser noch mit Zitronenscheiben.

Kiwisorbet

Menge: 1 Drink

100 Gramm Zucker
100 Milliliter Wasser
3 Kiwis
Saft von 1 Zitrone
2 Eiweiß (Größe M)
Eventuell trockener Wein oder Sekt

Kochen Sie den Zucker mit dem Wasser auf und kochen Sie die beiden Zutaten zu Sirup. Dann lassen Sie den Sirup abkühlen. Währenddessen pürieren Sie bitte die Kiwis, gießen sie eventuell durch ein Sieb (passieren) und verrühren das Püree mit dem Zitronensaft und dem Sirup. Nun schlagen Sie das Eiweiß steif und rühren es unter die Kiwimasse. Anschließend füllen Sie die Masse in eine Eismaschine und lassen es solange rühren, bis die Masse fest ist.

Das Sorbet richten Sie danach in Portionsgläsern an und gießen es nach Geschmack mit Wein oder Sekt auf.

Unser Tipp:

Wenn Sie keine Eismaschine besitzen können Sie die Masse in das Gefriergerät stellen und in Abständen von 30 Minuten durchrühren, bis sie gut gefroren ist.

Klarabella

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Himbeersirup
8 Zentiliter Grapefruitsaft
8 Zentiliter Orangensaft

Garnitur:
Früchtespieß
1 Trinkhalm

Geben Sie alle Zutaten (außer die Garnitur) in einen Shaker und shaken Sie sie Kräftig. Dann füllen Sie den Cocktail in ein Longdrinkglas, garnieren ihn mit dem Früchtespieß und servieren das Getränk mit einem Trinkhalm.

Klassik Grog

Menge: 4 Gläser

4 Teelöffel Zucker pro Glas; anpassen
500 Milliliter Wasser
5 Zentiliter Rum pro Glas

Stellen Sie Silberlöffel in hitzebeständige Gläser und füllen Sie den Zucker ein. Dann gießen Sie die Gläser mit kochendem Wasser auf, rühren sie um und gießen den Rum hinein. Danach müssen Sie bitte nochmal umrühren und den Grog heiß servieren.

Klassiker: Negroni

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari
 2 Zentiliter Wermut, rot
 2 Zentiliter Gin
 1 Orangenstück
 einige Eiswürfel

Geben Sie in einen Tumbler je nach Jahreszeit mehr oder weniger Eiswürfel geben. Dann gießen Sie darauf jeweils 2 Zentiliter Campari, roten Wermut und Gin. Danach rühren Sie den Drink um und legen ein Stück Orange in das Glas.

Kleine Feuerzangenbowle

Menge: 1 Drink

1/2 Liter Rotwein
 1/2 Orange (abgeriebene Schale und Saft von)
 1/2 Zimtstange
 3 Nelken
 2 Esslöffel Zucker
 2 Scheibe Grapefruit
 6 Stück Würfelzucker
 Rum

Erhitzen Sie den Rotwein mit der Orangenschale, dem Orangensaft, den Gewürzen und dem Zucker. Dann gießen Sie alles durch ein Sieb (durusieben) und verteilen den Drink in Punschgläser. Danach stechen Sie bitte die Grapefruitscheiben mit einer Gabel etwas ein, legen sie über die Gläser und geben den Würfelzucker darauf. Zum Schluss tranken Sie den Zucker mit angewärmtem Rum, zünden ihn an und lassen den Rum abbrennen.

Klirrende Kälte

Menge: 1 Drink

2 Eiswürfel
 4 Zentiliter Wodka (2 Gläschen)
 2 Zentiliter Blue Curaçao
 1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Eiswürfel in ein Cocktailglas und gießen Sie den Wodka und den Blue Curaçao darüber. Dann garnieren Sie das Getränk mit einer Cocktailkirsche und servieren den Drink sofort (das Glas sollten Sie vor dem Füllen gut kühlen).

Klondyke Cocktail

Menge: 3 Cocktails

1 Spritzer Angostura Bitter
 4 Zentiliter Wermut (Noilly Prat)
 8 Zentiliter Calvados
 3 Oliven
 etwas Zitronen - Schale
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in ein Mixglas, verrühren Sie sie und servieren Sie die Cocktails mit jeweils einer Olive in Cocktailgläsern. Außerdem spritzen Sie die Cocktails bitte mit der Zitronenschale ab.

Knickebein

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cognac
 1 Eigelb (Größe M)
 2 Zentiliter Grenadine
 2 Zentiliter Maraschino

Geben Sie alle Zutaten in einen Boston Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink doppelt durch ein Sieb (abseihen) in eine vorgekühlte Martinischale.

Knickerbocker

Menge: 1 Cocktail

50 Milliliter weißer Rum
 25 Milliliter Dry Orange Likör BOLS
 15 Milliliter Himbeer Sirup
 15 Milliliter Limettensaft
 200 Gramm Eiswürfel

Gießen Sie den Limettensaft, den Himbeer Sirup, den Dry Orange Likör und den weißen Rum in einen Shaker. Dann füllen Sie den Shaker mit den Eiswürfeln und schütteln ihn. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

Knoblauchwein

Menge: 1 Drink

350 Gramm Knoblauchzehen
 300 Gramm Alkohol; hochprozentig

1971 wurde in einem tibetanischen Kloster Tontafeln gefunden, auf denen ein altchinesisches Knoblauchrezept geschrieben stand. Eine Unesco-Kommission übersetzte es in alle Weltssprachen, um es der Medizin des 20. Jahrhunderts zu erhalten und anzupassen.

Schälen Sie die Knoblauchzehen und drücken Sie sie durch eine Knoblauchpresse. Dann mischen Sie die Paste mit hochprozentigem Alkohol und lassen sie in einem gut verschließbaren Gefäß etwa 10 Tage lang an einem kühlen Ort stehen. Danach pressen Sie den Wein durch ein Tuch, füllen ihn in eine Flasche ab und beginnen nach 3 Tagen mit der Kur.

Tage Frühstück Mittagessen Abendessen

Tag 1 1 Tropfen 2 Tropfen 3 Tropfen

Tag 2 4 " 5 " 6 "

Tag 3 7 " 8 " 9 "

Tag 4 10 " 11 " 12 "

Tag 5 13 " 14 " 15 "

Tag 6 15 " 14 " 13 "

Tag 7 12 " 11 " 10 "

Tag 8 9 " 8 " 7 "

Tag 9 6 " 5 " 4 "

Tag 10 3 " 2 " 1 "

Anschließend nehmen Sie täglich 3 x 25 Tropfen ein, bis die ganze Menge verbraucht ist. Diese Kur wiederholen Sie bitte nach 5 Jahren.

Knoblauchwein als Kur

Menge: 1 Drink

3 Knoblauchzehen (gepellt und zerdrückt)
1 Liter Reiner Alkohol

Geben Sie die gepellten und zerdrückten Knoblauchzehen in eine Literflasche und fügen Sie den reinen Alkohol hinzu. Die Flasche bleibt dann bitte verschlossen zwei Wochen in der Sonne stehen. Danach gießen Sie den Knoblauchalkohol durch ein Sieb (abseihen) und beginnen die Kur.

Geben Sie in ein Glas mit warmem Wasser 2 Tropfen Knoblauchwein und steigern Sie dieses täglich um 2 Tropfen. Die Dosis erhöhen Sie bis auf 24 Tropfen - und verfahren nun im umgekehrten Sinne. Das köstliche Getränk sollten Sie täglich vor dem Essen als Aperitif nehmen und die Kur mehrmals im Jahr wiederholen.

Knock out

Menge: 1 Drink

ein Paar Eiswürfel
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Crème de Menthe (weiß)
2 Zentiliter Anisette

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie das Ganze kräftig und gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) in einen kleinen Tumbler oder ein Shortdrinkglas.

Köche-Nord.de 's Gimlet

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Gin
4 Zentiliter Lime Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Cocktail in eine vorgekühlte Cocktailschale und servieren ihn.

Köche-Nord.de's Wodka Batida Carneval

Menge: 1 Drink

7 Zentiliter Mangosaft
3 Zentiliter Orange Juice
3 Zentiliter Cachaça
6 Zentiliter Wodka
etwas zerstoßenes Eis

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas mit gestossenem Eis.

Kon-Tiki Tropical Itch

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Rum, weiß
2 Tropfen Mandelaroma
5 Frische Mangowürfel
1 Zentiliter Zimtsirup
1,5 Zentiliter frischer Limettensaft

Geben Sie alle Zutaten mit Crushed Ice in einen elektrischen Mixer und blenden Sie sie mindestens 30 Sekunden. Dann füllen Sie das Ganze in einen Tiki-Becher um und dekorieren den Drink mit einem hölzernem Rückenkratzer (!). Anschließend können Sie den Drink servieren.

Königspunsch 1

Menge: 1 Punsch

500 Milliliter schwarzer Tee
200 Gramm Diamant brauner Kandis
500 Milliliter Weißwein
350 Milliliter Rum
1 kleine Zitrone

Bereiten Sie den schwarzen Tee zu. Dann geben Sie den Kandis in den heißen Tee und erwärmen ihn erneut, bis sich der Kandis aufgelöst hat. Bitte lassen Sie das Ganze nicht kochen!

Jetzt gießen Sie den Weißwein und den Rum dazu und erhitzen die Zutaten nochmals. Anschließend pressen Sie die Zitrone aus und schmecken den Punsch nach Belieben damit abschmecken. Serviert wird der Punsch heiß in Gläsern.

Königspunsch 2

Menge: 8 Portionen

10 Gramm Schwarzer Tee
250 Milliliter Wasser
3 Zitronen (unbehandelt und ungespritzt)
200 Gramm Zucker
750 Milliliter Flasche Rotwein
375 Milliliter Flasche Weißwein
190 Milliliter Flasche Arrak

Brühen Sie den Tee mit Wasser auf und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten ziehen. Dann gießen Sie den Tee durch ein Sieb von den Blättern ab. Danach geben Sie den Zucker, den Weißwein und den Saft der Zitronen hinzu und stellen das Getränk kalt. Den Arrak füllen Sie bitte erst dann auf wenn sich der Zucker schön gelöst hat. Nun erhitzen Sie alles bis zum Kochen erhitzen, füllen den Punsch in ein Punschgefäß und mischen - je nach Lust und Laune - noch einige Gläschen Likör unter.

Kontiki

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Rum, 42% Captain Morgan
2 Zentiliter Amaretto
2 Zentiliter Crème de Cacao
2 Zentiliter Cocoscream
2 Zentiliter Sahne (süß)
10 Zentiliter Maracujasaft

Garnitur:

1/2 Scheibe Honigmelone
1 Scheibe Karambola
1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie kräftig. Danach geben Sie den Cocktail auf Crash-Eis in ein Cocktailglas.

Garniert wird das Getränk mit der Melone, der Karambola und der Cocktailkirsche.

Kopfnuß

Menge: 2 Liter

1 Liter Rotwein
1/4 Liter Cognac
1/4 Liter Cointreau
Zimt
Zucker
Nelken

Erhitzen Sie den Rotwein in einem Topf und geben Sie den Zimt, den Zucker und die Nelken dazu. Dann schmecken Sie das Ganze mit Zucker ab, es darf aber nicht zu süß werden. Kurz vorm servieren geben Sie den Cognac und den Cointreau dazugeben. Nun lassen Sie den Drink bitte bitte nicht mehr kochen damit der Alkohol nicht verdunstet.

Korn Sour

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
etwas Soda Water
4 Zentiliter Korn
2 Zitronenscheiben

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und füllen Sie einige Eiswürfel mit hinein. Dann schütteln Sie alles gut und seihen den Drink auf weitere Eiswürfel in einen kleinen Tumbler ab. Anschließend geben Sie die Zitronenscheiben hinein und fügen je nach Geschmack noch etwas Mineralwasser dazu.

Kosakenblut

Menge: 2 Tassen

1/8 Liter starker Kaffee
1/8 Liter Rotwein
8 Zentiliter Wodka
5 Teelöffel Zucker

Erhitzen Sie alle Zutaten bis zum Siedepunkt, kochen Sie sie aber bitte nicht (damit der Alkohol nicht verfliegt). Dann servieren Sie den Drink heiß in Tassen.

Krambambuli

Menge: 35 Portionen

12 Teelöffel Tee, schwarz
1 Liter Wasser
3 Flaschen Weißwein
750 Gramm Zucker
1 Zitrone
1 Flasche Arrak

Brühen Sie den Tee auf und gießen Sie ihn nach etwa 5 Minuten ab. Dann bringen Sie den Weißwein mit dem Zucker und der Zitronenschale zum Kochen, geben den Arrak und Tee hinzu und servieren das Getränk heiß oder kalt.

Dieses Rezept ergibt etwa 35 Gläser.

Krupnikas Schlehenbalsam

Menge: 1 Drink

1 Vanilleschote
1 Prise Muskat
4 Streifen Zitronenschale
7 Stangen Zimt
3 Nelken
350 Gramm Honig
175 Zentiliter Wasser
700 Zentiliter Wodka

Kippen Sie bis auf den Wodka alle Zutaten zusammen, kochen Sie sie in einem Topf auf und lassen Sie sie 5-8 Minuten (richtig!) kochen.

Danach füllen Sie den Drink durch ein Teesieb und füllen ihn anschließend mit Wodka auf.

Wen es stört:

Die Rückstände setzen sich ab und Sie können den Drink vorsichtig umfüllen. Krupnikas schmeckt übrigens sowohl zimmerwarm als auch heiß sehr gut.

Kumquat-Likör

Menge: Die Zutaten reichen für etwa 1,25 Liter.

500 Gramm Kumquats (Zwergorangen)
500 Gramm Kandis, brauner
2 Nelken
1 Zimtstange
1 Flasche Cognac oder Weinbrand (0,7 Liter)

Waschen Sie die Kumquats kalt ab, reiben Sie sie trocken und stechen Sie sie mehrmals ein. Dann füllen Sie sie mit dem Kandis, den Nelken und der Zimtstange in ein verschließbares Glasgefäß (etwa 1,5 Liter Inhalt) mit einer weiten Öffnung. Nun gießen Sie den Cognac oder den Weinbrand hinzu und verschließen das Gefäß.

Den Likör lassen Sie danach bei Zimmertemperatur etwa 4 Wochen durchziehen und schütteln ihn gelegentlich.

Dann gießen Sie den Liköransatz durch ein Sieb (abseihen). Danach legen Sie bitte einen Trichter mit Mull aus und füllen den Likör in eine Karaffe. Zum Schluss verschließen Sie die Karaffe gut und lassen den Likör etwa 1 Monat ruhen.

Kuss mit Liebe

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Crème de Vanille, rot
2 Zentiliter Kirschwasser
2 Zentiliter Eierlikör Advocaat

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie vor dem servieren.

Küsschen

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter weißer Rum
3 Zentiliter Eierlikör (am besten VERPOORTEN ORIGINAL)
1 Zentiliter Erdbeersirup
10 Zentiliter Erdbeernektar / Saft
1 Zentiliter Erdbeerpüree / Erdbeerpüree - Sirup
ein paar Eiswürfel

Geben Sie das Erdbeerpüree vorher in ein Glas, den Erdbeerpüree-Sirup danach. Dann schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker mit Eis gut durch und gießen sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas mit kleinen Eiswürfeln (Margarita Glas 340 Milliliter).

Unser Tipp:

Wenn Sie mögen, können Sie auch ein kleines Sahnehäubchen (geschlagene Sahne) oben auf den Cocktail setzen.

Kyoto Fizz

Menge: 1 Drink

1,5 Zentiliter Limettensaft
1,5 Zentiliter Zitronensaft
1 Spritzer Zuckersirup
2 Teelöffel Puderzucker
5 Zentiliter Sake
1 Eiweiß (Größe M)
1 Spritzer Orange Flower Water
Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfeln und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas ab und füllen ihn mit Soda auf.

La Cucaracha

Menge: 1 Cocktail

2 Teile Tequila und 1 Teil Kaluha
 oder
 1 Teil Tequila und 1 Teil Kaluha
 oder
 2 Teile Tequila, 1 Teil Kaluha und 1 Teil Cointreu

Füllen Sie die Zutaten in ein feuerfestes Schnapsglas (den Tequila zuletzt), zünden Sie sie an und servieren Sie den Cocktail mit einem Strohhalm. Wenn der Tequila nicht brennt, müssen Sie ihn bitte vorher leicht erwärmen (zum Beispiel in einer Schöpfkelle über einer Flamme).

Es gibt übrigens auch eine feuerfreie Version:

1 Teil Tequila, 1 Teil Kalhua mit etwas Eis in einem Shaker shaken und dann mit 1 Teil Cola auffüllen.

La Cucaracha mit Rum

Menge: 1 Drink

1 Tasse Kaffee, stark und kalt
 2 Zentiliter Rum, weiß
 2 Zentiliter Kirschlikör
 1 Teelöffel Zucker
 1 Kugel Eis, Nuss- oder Mokka-
 2 Esslöffel Schlagsahne, steif geschlagen (süß)
 1 Kaffee-Bohne

Geben Sie den kalten Kaffee, den Rum, den Kirschlikör und etwas Zucker in einen Mixbecher und mischen Sie alles gut. Dann geben Sie das Eis in einen Rotweinkelch und gießen die Kaffeemischung darüber, dabei steigt die Eiskugel übrigens auf. Auf das Getränk setzen Sie jetzt eine Sahnehaube, die mit 1 Kaffeebohne (der Cucaracha) schön garniert wird.

La Floridita Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Rum, braun
 1 Zentiliter Maraschino
 2 Zentiliter Zuckersirup, 1/2 Limette

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker und schütteln Sie sie ordentlich durch. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Glas und servieren ihn sofort.

Unser Tipp:

Das Cocktailglas sollten Sie am besten vorkühlen.

La Floridita Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter weißer Rum
 2 Zentiliter frisch gepresster Limettensaft
 3 Zentiliter frisch gepresster rosa Grapefruitsaft
 1 Zentiliter Maraschino (trockener Kirschlikör)
 1 Zentiliter Zuckersirup
 1 Zeste von 1 Bio-Grapefruit
 einige Eiswürfel

Geben Sie den Rum, den Limettensaft, den Grapefruitsaft, den Maraschino und den Zuckersirup in den Shaker und füllen Sie den Shaker mit Eiswürfeln auf. Dann verschließen Sie das Gefäß fest und schütteln es etwa 15 Sekunden kräftig. Danach seihen Sie den Inhalt des Shakers doppelt durch ein Sieb und ein Teesieb in die vorgekühlte Cocktailschale. Anschließend knicken Sie die Grapefruitzeste über dem Glas leicht, damit sie ihre ätherischen Öle auf dem Drink verströmt. Die Zeste geben Sie nun mit in das Glas und servieren den Cocktail sofort.

Ladies Blush

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Anisette
2 Schuss Curaçao
4 Zentiliter Absinth

6 Zentiliter Wasser

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie. Danach geben Sie den Drink in ein Glas.

Ladies Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Whisky
3 Zentiliter Orangenlikör
2 Zentiliter Erdbeersirup
3 Zentiliter Ananassaft
3 Zentiliter Schlagobers

Dekoration:

1 Ananasspalte,
1 Cocktaillirsche

Füllen Sie einen Shaker mit 5 Eiswürfel, den Ananassaft, dem Erdbeersirup, dem Orangenlikör, dem Whisky sowie der Sahne und schütteln Sie alles gut.

Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Ballonglas. Zum Schluss stecken Sie eine Ananasspalte mit der Kirsche an ein Schirm und servieren den Cocktail.

Lady Störtebecker

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Crème de Cassis
1 Zentiliter Amaretto
1 Orange (unbehandelt)
trockener Sekt

Verrühren Sie die Zutaten außer dem Sekt in einem Rührglas. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Sektglas und füllen das Glas mit Sekt auf. Die Orangenschale schneiden Sie bitte in Spiralen und garnieren das Glas damit.

Ladykiller

Menge: 1 Drink

1 Liter Rotwein
1/20 Liter Arrak
1/20 Liter Amaretto
Zimt
Nelken
Zucker

Mischen Sie alle Zutaten mischen und erhitzen Sie sie. Danach füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und servieren ihn.

Lambs Wool

Menge: 2 Liter

1 Liter trockener Apfelwein
 1 Liter Apfelsaft
 8 Nelken
 4 Zimtstangen
 2 Sterne Anis
 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer,
 in Scheiben geschnitten
 1 großzügiger Becher Holzäpfel
 etwas Zitronensaft und Honig nach Geschmack

Geben Sie den Apfelwein, den Apfelsaft, die Nelken, die Zimtstangen, den Sternanis, den Ingwer und die Holzäpfel in eine Pfanne und erhitzen Sie die Zutaten leicht, bis es köchelt.

Dann schalten Sie die Hitzezufuhr aus, probieren das Ganze und fügen eine Prise Zitronensaft oder ein wenig Honig hinzu (wenn Sie denken, dass es nötig ist).

Last Drink

Menge: Für 1 Cocktailschale (20 Zentiliter)

3 Zentiliter Gin, ein paar Eiswürfel
 2 Zentiliter Maraschino (trockener Kirschlikör)
 2 Zentiliter grüner Chartreuse (franz. Klosterlikör)
 2 Zentiliter frisch gepresster Limettensaft

Geben Sie den Gin, den Maraschino, den Chartreuse und den Limettensaft in einen Shaker und füllen Sie diesen mit Eiswürfeln auf. Dann verschließen Sie den Shaker fest und schütteln die Zutaten etwa 15 Sekunden kräftig durch.

Den Inhalt des Shakers gießen Sie anschließend doppelt durch ein Sieb und ein Teesieb in die vorgekühlte Cocktailschale. Zum Schluss servieren Sie den Cocktail sofort.

Late Mistral

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
 1 Zentiliter Ricard
 Zitronenschale
 einige Eiswürfel

Gießen Sie alle flüssigen Zutaten in ein Aperitifglas auf einige Eiswürfel, füllen Sie den Drink mit kaltem Wasser auf und rühren Sie ihn um. Dann geben Sie die Zitronenschale dazu.

Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Latin Lover

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
 2 Zentiliter Lime Juice
 1 Zentiliter Zitronensaft
 3 Zentiliter Tequila (weiß)
 5 Zentiliter Ananassaft
 2 Zentiliter Cachaça

Füllen Sie alle Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie die Mischung in ein bis zur Hälfte mit Eis gefülltes Longdrinkglas oder Tumblerglas und servieren den Cocktail.

Le Pere Bis

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Peated Scotch zum
Beispiel Ardbeg 10 Years
2 Zentiliter St.-Germain Holunderblütenlikör
2 Teelöffel Honig
etwas Frisch aufgebrauhter Kamillentee
etwas Zitronenzeste und Nelken

Geben Sie den Whisky, den
Holunderblütenlikör, den
Honig und den Kamillentee
in ein hitzefestes Glas und
lösen Sie den Honig unter
Rühren auf. Dann garnieren
Sie den Drink mit einer mit
Nelken bestückten Zitronenzeste
und servieren ihn.

Leap Year

Menge: 1 Drink

1 Spritzer Zitronensaft
10 Milliliter Triple Sec
40 Milliliter Gin
10 Milliliter Wermut, süß
1 Spirale Lemon Zest
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker
mit einigen Eiswürfeln und geben
Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken
Sie das Ganze und seihen durch
ein Sieb es in ein Cocktailglas ab.
Zum Schluss garnieren Sie den
Drink bitte mit einem Lemon Zest
und servieren ihn.

Leave it to me

Menge: 1 Drink

15 Milliliter Aprikosenbrand
15 Milliliter Wermut, trocken
1 Spritzer Grenadine
1 Spritzer Zitronensaft
30 Milliliter Gin
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit Eiswürfeln
und geben Sie alle Zutaten dazu.
Dann rühren Sie in einem Cocktailglas
um und gießen den Drink
anschließend durch ein Sieb
(abseihen).

Leichte Beeren-Bowle

Menge: 10 Portionen

250 Gramm Himbeeren
250 Gramm Brombeeren
1 Zitrone, unbehandelt
4 Zentiliter Cassis (Johannisbeerlikoer)
11/16 Liter Weißwein, trocken
11/16 Liter Tonic-Water

Geben Sie die Himbeeren und die Brombeeren jeweils in ein Sieb und tauchen Sie es in kaltes Wasser. Danach lassen Sie die Beeren gut abtropfen und verlesen sie (Verschmutzungen vorsichtig abreiben, auf weiche Stellen überprüfen, Insekten entfernen, im Inneren nach Maden schauen und das Aroma prüfen). Nach dem Verlesen der Beeren geben Sie sie bitte in ein Bowlengefäß.

Nun waschen Sie die Zitrone heiß ab, schneiden die Schale mit einem Sparschäler ab und pressen den Saft aus. Danach geben Sie den Cassis und den Zitronensaft zu den Beeren und lassen alles etwa 30 Minuten ziehen.

Zum Schluss füllen Sie die Bowle mit gekühltem Wein und Tonic auf und garnieren sie mit der Zitronenschale.

Leichtmatrose

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Rose's Lime Juice
1 Teelöffel Puderzucker
2 Spritzer Zuckersirup
3 Zentiliter Rum, braun
2 Zentiliter Rum, weiß
1/8 Limette
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie das Ganze in ein Becherglas auf Crushed Ice ab, spritzen den Drink mit dem Limettenachtel ab und geben dieses dazu. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Leuchtfeuer

Menge: 2 Gläser

3 Teelöffel Zitronentee
heißes Wasser
1/8 Liter Rotwein
1 Teelöffel Rum
1 Nelke
1 Stück Zimt

Lösen Sie den Zitronentee in dem heißen Wasser auf und geben Sie den Wein, den Rum, die Nelke sowie den Zimt dazu. Dann erhitzen Sie alles zusammen kurz (nicht kochen!). Vor dem Servieren entfernen Sie bitte die Nelke und den Zimt mit einer Schaumkelle.

Liebes-Crusta

Menge: 1 Cocktail

1 Barlöffel Curaçao
1 Barlöffel Maraschino
2 Spritzer Zitronensaft
2 Spritzer Wermut bitter
4 Zentiliter Portwein
1 Zitronenspirale
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und mixen Sie sie. Dann befeuchten Sie den Rand eines Weinglases mit einem eingeschnittenen Zitronenachtel und tauchen das Glas mit dem Rand in den Kristallzucker. Das Getränk gießen Sie jetzt vorsichtig durch ein Sieb in das Glas, garnieren es mit der Zitronenschale und servieren es.

Likör aus schwarzen Johannisbeeren

Menge: 3 Liter

1 Kilogramm schwarze Johannisbeeren, sehr reif
125 Gramm Himbeeren
2 Gewürznelken
2 Liter Cognac oder Markenweinbrand
500 Gramm Zucker

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Geben Sie die Johannisbeeren in ein Sieb und tauchen Sie das Sieb in eine Schale mit kaltem Wasser. Dann lassen Sie die Beeren gut abtropfen, streifen sie von den Rispen und zerdrücken sie etwas. Danach geben Sie die Beeren so in einen sauberen Steingut-Topf.

Nun geben Sie die Himbeeren ebenfalls in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Himbeeren auch gut abtropfen. Danach verlesen Sie die Himbeeren und verteilen sie mit den Nelken darüber und übergießen sie mit dem Cognac oder dem Weinbrand. Anschließend rühren Sie alles einmal gut um, verschließen den Topf gut mit der Folie gut und lassen ihn bei Zimmertemperatur etwa zwei Monate ziehen. Dann kochen Sie den Zucker und die 1/4 Liter Wasser, bis der Zucker gelöst ist, anschließend lassen Sie ihn abkühlen.

Jetzt filtern Sie den Likör durch ein Mulltuch und pressen ihn dabei unter leichtem Druck heraus. Die Zuckerlösung mischen Sie bitte unter, füllen den Likör auf Flaschen und verschließen sie. Zum Schluss lassen Sie den Likör bitte mindestens drei Monate ruhen.

Likör nach Chartreuse-Art

Menge: 7 Liköre

2 Stück Sternanis
1/2 Teelöffel Anissamen
1/2 Teelöffel Korianderkörner
3 Esslöffel getrocknete Pfefferminz, wenig zerrieben, oder 1 Bund Frische Kräuter
3 Esslöffel Getrocknete Melisseblätter, oder 1 Bund Frische Kräuter
2 Deziliter Feinsprit, ca. 95 Vol-%
1/2 Limone (abgeriebene Schale)
250 Gramm Zucker
350 Milliliter Wasser
Grüne Lebensmittelfarbe

Zerstoßen Sie den Sternanis, die Anissamen und die Korianderkörner in einem Moerser fein. Dann geben Sie die Kräuter, die Gewürze, den Feinsprit und den Limonenschale in ein gut zu verschließendes Glas und lassen alles an einem warmen Ort eine Woche stehen. Von Zeit zu Zeit müssen Sie das Ganze durchschütteln. Nach der Woche gießen Sie den Alkohol durch ein Sieb und fangen ihn auf.

Nun kochen Sie den Zucker mit dem Wasser auf, vermischen ihn mit dem Alkohol, füllen ihn wieder in das Gefäß zu den Kräutern und lassen das Ganze nochmals zwei Wochen durchziehen.

Den Likör gießen Sie zuerst durch ein feinmaschiges Sieb und filtrieren ihn anschließend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack. Dann füllen Sie das Getränk in eine Flasche und verschließen sie gut.

Unsere Tipps:

Dieser Likör hält sich 1 Jahr an einem dunklen, kühlen Ort. Er sollte bis zum Öffnen möglichst noch einige Wochen gelassen werden.

Likör Tia Maria

Menge: 1 Drink

3 Tassen Wasser
2 Tassen Zucker
1 Vanilleschote
60 Gramm Pulverkaffee
700 Milliliter Wodka

Kochen Sie das Wasser und den Zucker etwa 20 Minuten. Außerdem schneiden Sie die Vanilleschote längs auf und geben sie dazu. Den Pulverkaffee lösen Sie bitte in einer Tasse mit heißem Wasser auf, lassen alles abkühlen und geben dann den Wodka zu den beiden anderen Flüssigkeiten. Die Flüssigkeit geben Sie nun in eine passende Flasche, verschließen Sie dicht und etwa lassen sie etwa zwei Wochen stehen. Danach entfernen Sie die Vanilleschote mit einer Schaumkelle und gießen die Flüssigkeit durch ein feines Sieb (abseihen), um die Vanillekörner zu entfernen.

Likör von schwarzen Kirschen

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm schwarze Kirschen
1 1/4 Liter Weingeist (90%)
500 Gramm weißer Kandiszucker
1 Liter Wasser

Spülen Sie die Kirschen gründlich kalt ab und lassen Sie sie gut abtropfen. Danach entstielen Sie die Kirschen bitte. Dann entsteinen Sie die Kirschen über einer Schüssel und lassen die Steine in die Schüssel fallen. Die Kirschen füllen Sie jetzt in 2 vorbereitete weithalsige Flaschen, schütten die Steine in ein Sieb und fangen den Saft auf. Anschließend zerschlagen Sie etwa 10 Kirschsteine und geben sie zusammen mit dem Saft in die Flaschen. Danach füllen Sie alles mit dem Alkohol ganz auf, verkorken die Flaschen gut und stellen sie etwa 3 Wochen an einen sonnigen Fensterplatz. Hin und wieder müssen Sie die Flaschen bitte schütteln.

Den Kandiszucker mischen Sie nun mit dem Wasser, kochen beides auf und lassen es etwa 10 Minuten kochen. Dann gießen Sie die Flüssigkeit in eine Schüssel und lassen sie vollständig erkalten. Danach geben Sie die Kirschen mit dem Alkohol dazu, rühren das Ganze gut durch und gießen es durch ein feines Haarsieb ab (abseihen). Dabei drücken Sie bitte die Kirschen sanft aus. Das Sieb legen Sie dann mit Milchfiltern oder einem Mulltuch aus und seihen den Likör nochmal durch. Anschließend füllen Sie den Likör in vorbereitete Flaschen, verkorken sie gut und bewahren sie dunkel auf.

Unsere Tipps:

Dieser Likör hält sich an einem dunklen Ort etwa 6 Monate.

Likör von Waldhimbeeren

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm Waldhimbeeren
(stattdessen auch 1125 Gramm
Gartenhimbeeren)
1 Vanilleschote
350 Gramm weißer Kandiszucker
1 Liter Himbeergeist
ein Stück unbehandelte Zitronenschale

Geben Sie die Himbeeren in ein Sieb und tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser. Danach lassen Sie die Beeren bitte gut abtropfen.

Dann schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach auf und drücken sie mit der Öffnung nach oben auseinander. Den Kandis zerschlagen Sie bitte. Die Beeren, die Vanilleschote und den Zucker mischen Sie jetzt und lassen alles über Nacht stehen. Der Zucker sollte sich dabei auflösen.

Am nächsten Tag füllen Sie alles in eine bauchige Flache und gießen den Himbeergeist darüber. Die Flasche verkorken Sie gut und stellen sie an einen hellen Platz jedoch nicht in die pralle Sonne. Dann lassen Sie den Likör bitte etwa 3 Wochen reifen und schütteln ihn hin und wieder.

Anschließend legen Sie ein Kunststoffsieb mit einem Mulltuch aus und gießen den Likör dort durch (abseihen).

Unser Tipp:

In kleinen Flaschen gut verschlossen nicht zu hell ist dieser Likör bis zu 8 Monaten haltbar.

Lillet Berry

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Lillet Blanc
10 Zentiliter Schweppes Wild Berry
2 Eiswürfel

Für die Deko:
Johannisbeeren

Füllen Sie ein Weinglas mit den Eiswürfeln, geben Sie den Lillet Blanc hinzu und füllen Sie dann alles mit Schweppes Wild Berry auf.

Lillet Blanc Glaçons

Menge: 1 Drink

8 Zentiliter Lillet Blanc
2 Eiswürfel
1 Orangenscheibe

Geben Sie den Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas. Dann garnieren Sie ihn mit einer Orangenscheibe.

Lillet Buck

5 Zentiliter Lillet Blanc
10 Zentiliter Ginger Ale
1 Spritzer Limettensaft
ein paar Eiswürfel
1 Limettenscheibe

Geben Sie den Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas. Danach füllen Sie alles mit Ginger Ale und einem Spritzer Limettensaft auf und garnieren es mit einer Limette.

Lillet Rosé Tonic

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Lillet Rosé
10 Zentiliter Tonic Water
ein paar Eiswürfel
1 Limettenscheibe

Geben Sie den Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas. Dann geben Sie das Tonic Water hinzu und garnieren den Drink mit einer Limettenscheibe.

Lillet Vanilla Punch

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Lillet Blanc
10 Zentiliter Orangensaft
1,5 Zentiliter Vanillesirup
1 Prise Lebkuchengewürz
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten auf Eis in ein Longdrinkglas, rühren Sie sie um und garnieren Sie den Drink mit einer Prise Lebkuchengewürz.

Unser Tipp:

Dies sind feine süße und säuerliche Geschmackskomponenten, abgerundet durch einen Hauch wärmender Vanille.

Lillet Wild Berry

Menge: 1 Drink

5 Eiswürfel
1 Stück Erdbeere
5 Zentiliter Lillet Blanc
10 Zentiliter Russian Wild Berry

Geben Sie den Lillet Blanc in ein Weinglas, füllen Sie ihn mit vier bis fünf Eiswürfeln auf und gießen Sie den Drink mit Russian Wild Berry auf. Danach geben Sie eine geviertelte Erdbeere dazu und rühren alles vorsichtig um.

Lima Sour

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Pisco
1 1/2 Zentiliter Maraschino
1 1/2 Zentiliter Limonensaft
3 1/2 Zentiliter Grapefruitsaft
3/4 Zentiliter Zuckersirup
etwas Crush-Eis

Gießen Sie die Zutaten mit dem Crush-Eis in einen Mixbehälter, vermischen Sie sie und geben Sie den Cocktail in ein großes Glas.

Lime-Margarita

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Limettensaft
einige Eiswürfel

Mixen Sie den Tequila, den Cointreau, den Limettensaft und einige Eiswürfel in einem Elektromixer. Dann gießen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale oder in ein Longdrinkglas mit einigen Eiswürfeln und garnieren ihn vor dem Servieren dezent.

Limetten-Ingwer-Likör

Menge: 2 x 0,7 Liter Flasche

8 Limetten
200 Gramm Ingwerwurzel, frisch
500 Milliliter Korn
1 1/4 Liter Wasser
300 Gramm Kandiszucker
100 Gramm Heidehonig
einige Eiswürfel

Waschen Sie die Limetten heiß ab und reiben Sie sie trocken. Dann schälen Sie die Limettenschale sehr dünn ab. Danach schälen Sie die Hälfte des Ingwers und schneiden ihn in grobe Stücke. Nun füllen Sie die Limettenschale mit den Ingwerstücken und dem Korn in eine Karaffe und lassen die Zutaten mindestens 24, besser 48 Stunden, ziehen.

Anschließend lassen Sie das Wasser mit dem Kandiszucker etwa 10 Minuten gut durchkochen. Den restlichen Ingwer schneiden Sie jetzt in grobe Stücke. Dann geben Sie den Honig, den Ingwer und den Saft der Hälfte der Limetten in den Zuckersirup und lassen das Ganze etwa 1/2 Minute mitkochen. Danach ziehen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen den Ansatz völlig auskühlen. Den Korn-Limetten-Ansatz und den Honig-Zucker-Sirup gießen Sie nun durch einen Kaffeefilter oder ein sehr feines Haarsieb, mischen beides in einer Karaffe und bewahren es verschlossen an einem kühlen Ort auf.

Servieren können Sie den Limetten-Ingwer-Likör pur mit Eis.

Limetten-Sekt

Menge: 1 Drink

1 Esslöffel Limettensaft
Sekt (zum Auffüllen)
1 Limette (die Schale davon, unbehandelt und ungespritzt)

Geben Sie den Limettensaft in einen Sektkelch und füllen Sie ihn mit gut gekühltem trockenem Sekt auf.

Dann waschen Sie die Limette heiß und gut ab, schneiden die Schale dünn ab und hängen sie zum Verzieren in das Glas. Danach können Sie den Limetten-Sekt servieren.

Limettenlikör

Menge: 1 Liter

5 Limetten
250 Gramm Kandis, weißer
1 Vanilleschote
1 Flasche Wodka (0,7 Liter)

Waschen Sie die Limetten heiß ab, reiben Sie sie trocken und schneiden Sie sie in Scheiben. Dann füllen Sie die Limetten mit dem Kandis und der Vanilleschote in ein verschließbares Glasgefäß (etwa 1,5 Liter Inhalt) mit weiter Öffnung, gießen den Wodka darauf und verschließen das Gefäß.

Nun lassen Sie den Likör bei Zimmertemperatur etwa 4 Wochen durchziehen und schütteln ihn gelegentlich durch.

Den Liköransatz gießen Sie anschließend bitte durch ein Sieb (abseihen). Dann legen Sie einen Trichter mit Mull aus und füllen den Likör in eine Karaffe. Zum Schluss verschließen Sie die Karaffe gut und lassen den Limettenlikör etwa 1 Monat ruhen.

Limoncello 1

Menge: 2 Liter

1 Liter 96%igen Alkohol
9 Zitronen
750 Gramm Zucker
1 Liter Wasser

Schrubben Sie die Zitronen mit heißem Wasser gründlich ab und schälen Sie sie dann hauchdünn ab (es darf nichts "Weißes" an der Schale sein, das ist bitter). Die Zitronenschalen geben Sie danach in eine große Glasflasche mit großer Öffnung und gießen den Alkohol dazu. Nun verschließen Sie die Flasche und lassen sie eine Woche stehen. Ab und zu müssen Sie die Flaschen bitte schütteln.

Nach Ablauf der Woche lassen Sie den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen und lassen die Flüssigkeit dann abkühlen. Das abgekühlte Zuckerwasser geben Sie danach zu dem Alkohol und den Zitronenschalen in die Flasche. Nun lassen Sie das Ganze noch eine Woche stehen, siebenden Likör durch und füllen ihn in Flaschen.

Unsere Tipps:

Der Limoncello muss EISKALT getrunken werden, daher eine Flasche sollte immer im Tiefkühlfach liegen! Auch die Gläser sollten möglichst vorgekühlt sein. Haben Sie keine Angst, die Flasche geht nicht kaputt, da der Alkoholgehalt über 40% liegt.

Am Besten eignet sich hierfür italienischer Weingeist, polnischer Kartoffelsprit geht aber auch.

Limoncello 2

Menge: 2,5 Liter

1 Liter 95%igen Alkohol
12 Zitronen; möglichst grün
1 1/2 Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker

Reiben Sie die Schale der Zitronen ab und geben Sie sie zu dem Alkohol. Dann lassen Sie die beiden Zutaten etwa 6 Tage stehen, kochen danach das Wasser mit dem Zucker auf und lassen es abkühlen. Anschließend mischen Sie alles zusammen und lassen den Drink nochmal 30 Minuten stehen.

Limoncino - Variante mit Limonen

Menge: 1 Drink

4 bis 5 ungespritzte Limonen
1 Liter Grappa oder anderer Tresterschnaps
1 Vanilleschote
5 Esslöffel weißer Kandiszucker, bis zu 6

Halbieren Sie die Limonen und schälen Sie jeweils die eine Hälfte hauchdünn, so dass die weiße Haut offen liegt. Dann geben Sie alles in eine weithalsige Flasche und geben den Schnaps darüber. Die Vanilleschote schlitzten Sie nun auf und fügen sie bei. Zum Schluss je süßen Sie den Drink nach eigenem Geschmack entweder mit Kandiszucker oder mit Akazienhonig. Dann verschließen Sie die Flaschen gut und stellen sie etwa 14 Tage an die Sonne.

Lindenblütenbowle

Menge: 4 Portionen

1 Liter Sylvaner (Weißweinsorte aus Österreich)
200 Gramm Lindenblüten
150 Zucker
1 Gramm Flasche Cremant d'Alsace
Mineralwasser

Legen Sie die Lindenblüten und den Zucker in den Sylvaner und lassen Sie sie etwa zwei Stunden ziehen. Dann filtern Sie das Getränk, füllen es in Flaschen ab und füllen diese mit dem Cremant sowie dem Mineralwasser je nach eigenem Geschmack auf. Die Bowle sollte möglichst innerhalb weniger Tage serviert werden.

Lindenblütensekt

Menge: 1 Drink

400 Gramm Lindenblüten (frisch)
20 Gramm Pfefferminzblätter (frisch)
8 Liter Wasser
2 Liter Weißwein
1 Deziliter Weinessig; 4,5 %
1 Kilogramm Kristallzucker
1 1/2 Zitronen (in Scheiben)
2 Orangen (in Scheiben)

Überbrühen Sie die Lindenblüten und die Pfefferminzblätter mit heißem Wasser und lassen Sie sie zugedeckt erkalten.

Danach geben Sie die übrigen Zutaten bei und rühren sie gut auf, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Dann decken Sie den Drink mit einem Tuch abdecken und lassen ihn etwa 6 bis 7 Tage an einem warmen Ort stehen. Jeden Abend und Morgen müssen Sie das Ganze bitte gut durchrühren.

Wenn die Flüssigkeit beginnt, Blasen zu werfen, passieren Sie sie durch ein gebrühtes feines Tuch. Nun füllen Sie die Flüssigkeit in Champagnerflaschen ab, verkorken sie und verdrahten sie.

Anschließend können Sie den Sekt etwa 2 bis 3 Monate lang an der Kühle und dann kalt servieren.

Unsere Tipps:

Flaschen, Korken und Drahtkörbchen können Sie bei Kellereibedarfsgeschäften bestellen.

Vorsicht beim Öffnen, in den Flaschen herrscht ein sehr hoher Druck! Am besten stellen Sie eine Schüssel unter.

Lindt Julep

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Botucal Reserve Exclusiva Rum
1 Zentiliter Mozart Schokoladenlikör
0,5 Zentiliter Zuckersirup
3 Spritzer Orange Bitter
80 Gramm Minze
einige Eiswürfel

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

Dann zerstoßen Sie die Minzblätter und den Zuckersirup im gekühltem Julepbecher und füllen sie mit gestoßenem Eis auf. Danach geben Sie alle weiteren Zutaten dazu und verrühren sie vorsichtig mit einem Teelöffel. Nun füllen Sie nochmal alles mit gestoßenem Eis auf und garnieren den Cocktail mit drei Minzzweigen. Dazu können sie eine Schokolade Ihres Geschmackes servieren.

Little Italy

Menge: 1 Drink

3-4 Zentiliter Rye Whisky
1 Zentiliter Wermut, rot
0,5 Zentiliter Cynar
einige Eiswürfel

Gießen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfeln und schütteln Sie den Drink. Danach seihen Sie das Getränk durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren es.

Loftus Special

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Grenadinesirup (Riemerschmid)
2 Zentiliter Cherry Brandy
4 Zentiliter Rum, braun
2 Zentiliter Apricot Brandy
4 Zentiliter Overproof Rum
1,5 Limetten
2 Zentiliter Rum, weiß (Havana Club)

Füllen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und mixen Sie sie (von den Limetten geben Sie bitte den ausgepressten Saft in den Shaker). Danach seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Longdrinkglas ab und füllen den Drink mit Crushed Ice auf.

Als Dekoration empfehlen wir ein Orangenviertel und eine Amarenakirsche (am Glasrand) sowie einen Minzzweig.

London Buck mit Ginger Beer

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Gin
etwa 100 Milliliter Gingerbeer
(oder Ginger Ale)
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die 2 Zentiliter Zitronensaft in ein Glas, dazu die 2 Zentiliter Gin (kann es auch etwas mehr sein). Dann geben Sie etwa Eis dazu und füllen das Old Fashioned Glas danach mit dem Drink auf. Zum Schluss rühren Sie das Getränk einmal langsam um, sodass die Kohlensäure nicht verloren geht.

London Fog Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Absinth oder Pernod
6 Zentiliter Gin
1 Teelöffel Zucker für den Rand
1/2 Scheibe Zitrone
2 Esslöffel Crushed Eis

Stellen Sie eine Cocktailschale zum Kühlen in das Tiefkühlfach. Danach befeuchten Sie den Glasrand mit einer Zitronenschale und tauchen ihn in Zucker ein sodass ein schöner Zuckerrand entsteht.

Anschließend geben Sie den Gin, den Absinth und das crushed Eis in ein Rührglas und rühren es mit einem Teelöffel gut um.

Den Drink geben Sie nun in die vorbereitete Cocktailschale und garnieren den Glasrand zusätzlich mit einer halben Zitronenscheibe.

Unser Tipp:

Der originale London Fog wird in der Regel mit einem französischen Pernod (Anislikör) zubereitet.

London Leaves

Menge: 1 Drink

1 Minze (Minzzweig)
2 Zentiliter Limettensaft
1-2 Zentiliter Zuckersirup
6 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Apfelsaft
2 Gurkenscheibe
Soda (zum Auffüllen)
etwas Crushed Ice

Verrühren Sie in einem Becherglas den Zuckersirup und den Limettensaft gut. Dann zerdrücken Sie die Minze sowie die Gurkenscheiben mit einem Stößel und geben die ausgedrückte Limette dazu. Danach füllen Sie das Glas mit Crushed Ice auf, gießen den Gin und den Apfelsaft dazu und rühren alles um. Zum Schluss spritzen Sie den Drink mit Soda ab und dekorieren ihn mit einem Minzzweig.

London Sour

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Whisky (Scotch)

Geben Sie die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und seihen Sie den Cocktail dann durch ein Sieb in einen Tumbler ab.

Lone Tree

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Wermut, rot
1 Spritzer Orange Bitter
2 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail dann in ein Martiniglas ab.

Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Long Island Ice Tea Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Rum
2 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Triple Sec oder Cointreau
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Orangensaft
etwas Cola

Geben Sie den Rum, den Tequila, den Cointreau oder den Triple Sec, den Gin, den Wodka sowie den Zitronensaft in einen Shaker und shaken Sie die Zutaten. Dann füllen Sie den Cocktail in ein Longdrinkglas und füllen es mit Cola auf. Anschließend rühren Sie das Getränk langsam um. Es ist sehr stark, aber dennoch sehr lecker!

Longdrink für kurze Nächte

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka
(am besten Moskovskaya, nur nicht Grasovka !)
2 Zentiliter weißen Martini dry
2 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in ein normales 0.2 Liter Glas und füllen sie dann alles mit Bitter Lemon auf. Dann geben Sie dem Saft einer halben Zitrone sowie etwas Eis hinzu und rühren den Drink eventuell noch etwas um.

Unser Tipp:

Wenn es die richtigen Zutaten sind (siehe Wodka), schmeckt der Drink nicht nach Alkohol. Deshalb als Warnung: Ab dem dritten Glas sollten Sie sich am nächsten Tag nichts vornehmen!

Lorbeerlikör (italienisch)

Menge: 1 Likör

15 Lorbeerblätter (frisch)
1/4 Liter Alkohol (95%)
400 Milliliter Wasser
400 Gramm Zucker

Vermischen Sie die Lorbeerblätter und den Alkohol und lassen Sie die beiden Zutaten einige Tage stehen. Dann stellen Sie aus dem Wasser und dem Zucker eine Lösung her. Den Lorbeeransatz gießen Sie nun durch einen Kaffeefilter und mischen ihn mit der kalten Zuckerlösung.

Lost in Translation

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin
4 Zentiliter Sake
1 Zentiliter Limettensaft
2 Zentiliter Japanischer Kirschblütensirup
¼ Teelöffel Matcha Tee Pulver
1,5 Zentiliter Zuckersirup
einige Eiswürfel

Füllen Sie den Gin, den Limettensaft, den Kirschblütensirup, das Matcha Tee Pulver sowie den Zuckersirup in einen Shaker auf Eiswürfel und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Drink in ein Longdrinkglas mit frischen Eiswürfeln ab. Die Sake geben Sie nun bitte dazu und rühren das Getränk vorsichtig um.

Unser Tipp:

Zum Schluss können Sie, wenn Sie mögen, noch ein wenig Mineralwasser auffüllen.

Löwenzahn-Brennessel-Bier

Menge: 1 Glas

90 Gramm Löwenzahn-Blätter
60 Gramm Brennessel-Blätter
13 1/2 Liter Wasser (1)
9 Liter Wasser (2)
125 Gramm Ingwer-Wurzel; frisch
1 Zitrone, Schale fein - abgerieben
1 Orange, Schale fein - abgerieben
2 Kilogramm Zucker
500 Gramm brauner Rohrzucker
3 Esslöffel Bierhefe

Schneiden Sie den Ingwer klein und zerstoßen Sie ihn leicht im Mörser. Dann spülen Sie die Löwenzahn-Blätter und die Brennessel-Blätter kalt ab, geben die Blätter in einen sehr großen Kochtopf und gießen das Wasser (1) dazu. Den Ingwer und die abgeriebene Zitronenschale sowie die Orangenschale fügen Sie nun bitte hinzu und erhitzen alles bis zum Siedepunkt und lassen es etwa 30 Minuten kochen.

Anschließend geben Sie den Zucker in einen zweiten großen Topf und gießen ihn dann die kochende Flüssigkeit durch ein Sieb dazu. Jetzt müssen Sie solange rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.

Danach geben Sie kaltes Wasser (2) hinzu, lassen die Flüssigkeit abkühlen und bis sie nur noch lauwarm ist. Dann fügen Sie die Hefe bei, decken den Topf mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen ihn über Nacht an einem warmen Platz stehen.

Am nächsten Tag schöpfen Sie den Schaum von der Oberfläche mit einer Schaumkelle ab und füllen das Bier in Flaschen. Die Flaschen verschließen Sie jetzt und lassen das Bier bis zum Servieren etwa 7 Tage ruhen.

Löwenzahnschnaps 1

Menge: 1 Schnaps

30-50 junge Löwenzahnblüten
1 Flasche Wodka (0,7 Liter)

Zupfen Sie von den Blüten nur die gelben Blütenblätter aus und verwenden Sie die grünen Kelchblätter bitte nicht, denn sie machen das Getränk leider bitter. Die Blütenblätter füllen Sie jetzt in eine weithalsige Flasche und begießen sie mit dem Wodka. Danach verschließen Sie die Flaschen gut und lassen sie etwa 10-14 Tage stehen. Zum Schluss filtern Sie die Blütenblätter bitte ab.

Löwenzahnschnaps 2

Menge: 1 Drink

50 Löwenzahnblüten, frisch
1 Flasche Wodka

Von den jungen Blüten zupfen Sie bitte nur die gelben Blättchen ab, geben sie in eine Flasche und bedecken sie mit Wodka. Dann verschließen Sie die Flaschen luftdicht und lassen den Schnaps etwa 1 Woche mazerieren. Anschließend gießen Sie das Ganze durch ein Filterpapier ab (abseihen) und verdünnen die Löwenzahnessenz mit dem restlichem Wodka nach eigenem Geschmack.

Löwenzahnwein

Menge: 1 Drink

6 Liter Wasser
5 Liter Löwenzahnblütenköpfe (offene, bei Sonnenschein gepflückt)
3 Zitronen (Saft und Schale)
3 Orangen (Saft und Schale)
2 1/2 Kilogramm Kandiszucker
20 Gramm frische Hefe (zerbröckelt)

Verwenden Sie zum Abmessen der Löwenzahnblüten bitte ein Litermaß. Die Blüten füllen Sie jeweils locker ein.

Danach geben Sie die Blütenköpfe in ein tiefes Gefäß, kochen das Wasser aufkochen und lassen die Blütenköpfe etwa 24 Stunden mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt ziehen. Anschließend gießen Sie das Ganze durch ein Tuch (abseihen) in einen großen Kochtopf.

Dann geben Sie den Saft und die Schale der Zitrusfrüchte bei und kochen alles zusammen mit dem Zucker kurz auf. Nun gießen Sie den Sud durch ein Sieb (abseihen) und lassen ihn auf 30 Grad abkühlen. Die Hefe rühren Sie jetzt mit etwas Sud an und geben sie dazu. Dann lassen Sie alles etwa 8 bis 12 Wochen in einem tiefen Gefäß zugedeckt stehen.

Sobald die moussierende Gärung abgeschlossen ist, füllen Sie den Wein bitte sorgfältig, ohne Bodensatz, in gewaschene und gut getrocknete Flaschen ab und verkorken sie. Bis zum Servieren sollten Sie den Wein etwa 6 Monate lang an einem kühlen und dunklen Ort lagern.

Löwenzahnwurzellikör

Menge: 1 Likör

500 Gramm Löwenzahnwurzeln
2 1/2 Liter Wasser
900 Gramm Zucker
100 Gramm Dunkles
Schokoladenpulver (ungesüßt)
2 Deziliter Cognac
1 Liter Alkohol (96 vol %)

Sammeln Sie die Löwenzahnwurzeln im August. Dann schneiden Sie die gut geputzten und gewaschenen Wurzeln in etwa 15 Millimeter lange Stücke und lassen sie im Backofen bei etwa 70 bis 80 Grad während etwa 3 Stunden trocknen. Danach rösten Sie die Löwenzahnwurzeln bei 200 Grad im Backofen, lassen sie anschließend abkühlen und mahlen sie in einer Kaffeemühle.

Nun kochen Sie das Wasser und den Zucker auf und rühren die gemahlene Löwenzahnwurzeln sowie das Schokoladenpulver ein. Danach lassen Sie das Ganze erkalten und mischen dann den Cognac sowie den Alkohol bei. Jetzt lassen Sie den Likör acht Tage stehen, gießen ihn danach durch einen Kaffeefilter (abseihen) und füllen ihn in Flaschen ab.

Der Löwenzahnwurzellikör wird kalt serviert.

Lumumba

Menge: 4 Portionen

40 Milliliter Brandy
Kalter Kakao; zum Auffüllen

Dekoration
1 Esslöffel geschlagene Sahne
Kakaopulver

Geben Sie den Brandy in das Highballglas, füllen Sie es mit dem Kakao auf und rühren Sie alles kurz um. Dann setzen Sie eine Sahnehaube darauf und bestreuen den Lumumba mit Kakaopulver.

Lustige Witwe

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Whisky
2 Zentiliter Kirschlikör
0,1 Liter Vollmilch
50 Gramm Fruchteis

Verquirlen Sie alle Zutaten gut miteinander und servieren Sie den Drink sofort in einem Longdrinkglas.

Lychee-Bowle

Menge: 1 Bowle

4 Lychees
10 Zentiliter Portwein
1 Liter trockener Weißwein
8 Zentiliter Cream Sherry
6 Zentiliter Rum (40 %)
3 Flaschen Mineralwasser mit Kohlensäure

Gießen Sie die Lychees ab und fangen Sie dabei bitte den Saft auf. Dann halbieren Sie die Früchte und setzen die Lychees in einer mit einem sauberen Küchentuch abgedeckten Schüssel mit dem Saft, dem Portwein, dem Sherry, dem Rum und dem Weißwein an. Danach lassen Sie die angesetzte Bowle im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen und rühren sie gelegentlich um.

Vor dem Servieren füllen Sie die Bowle bitte mit dem eiskalt gekühlten Mineralwasser auf.

Lynchburg Lemonade

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Jack Daniels
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Triple Sec
Zitronenlimonade
Zitronen- und Limettenspalte
einige Eiswürfel

Geben Sie den Whisky, den Zitronensaft und den Triple Sec in einen Shaker und shaken Sie sie auf Eis kräftig durch. Dann befüllen Sie ein Longdrinkglas mit Eis und gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das Glas. Aufgefüllt wird das Glas anschließend mit Zitronenlimonade, dann geben Sie je eine Zitronenspalte und eine Limettenspalte ins Glas und servieren es mit einem Strohhalm.

Index:

- Hagebuttenlikör Seite: 5
Hagebuttenlikör nach alter Art Seite: 5
Hagebuttenwein Seite: 6
Half & Half Seite: 6
Happy New Year Seite: 6
Harter Russe Seite: 7
Harvard Cooler Seite: 7
Harvey Walbanger Seite: 7
Hatrick Seite: 7
Hausmacher Wodka Seite: 8
Haute Couture Cocktail Seite: 8
Havana Sidecar Seite: 8
Havana Special Seite: 8
Havanna-Gruss Seite: 9
Hawaii-Likör Seite: 9
Hawaiian Seite: 10
Heartbreaker Seite: 10
Hector Spezial Seite: 10
Heidelbeer-Likör Seite: 10
Heise und kalte Getränke
aus Hamburg Seite: 11
Heiße Nikolaschka Seite: 15
Heiße Oma Seite: 16
Heißer Eierpunsch Seite: 16
Heißer Met mit Wodka (Krupnik) Seite: 17
Heißer Teepunsch Seite: 17
Helgoländer Seite: 18
Herbstbowle mit Pflaumen Seite: 18
Het Pint Seite: 19
High Life Seite: 19
Highland Dream Seite: 19
Highland Moon Seite: 20
Himbeer Vanille Likör Seite: 20
Himbeer-Johannisbeer-Drink Seite: 20
Himbeer-Limetten-Bowle Seite: 20
Himbeerbowle Seite: 21
Himbeerlikör Seite: 21
Hippie Girl Seite: 21
Hock Martini Seite: 21
Hoffmann Fizz Seite: 22
Hokus Pokus Seite: 22
Holländischer Eierpunsch Seite: 22
Hollersekt Seite: 23
Holunder-Brandy Seite: 23
Holunder-Sekt Seite: 24
Holunderbeer-Likör aus Saft Seite: 26
Holunderbeerlikör 1 Seite: 27
Holunderbeerlikör 2 Seite: 27
Holunderblütenlikör 3 Seite: 27
Holunderblütensirup Seite: 28
Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert Seite: 28
Holunderblütentee Seite: 29
Holunderblütenwein Seite: 29
Holunderbowle Seite: 30
Holunderglühwein Seite: 30
Holunderlikör 1 Seite: 30
Holunderlikör 2 (aus
Holunderbeeren) Seite: 31
Holundersaft und
Gewürzpunsch Seite: 31
Honig-Eier-Flip Seite: 32
Honig-Wodka (Krupnikas) Seite: 32
Honiggetränk (Medok) Seite: 33
Honiglikör Seite: 33
Honiglikör (Bärenfang aus
Ostpreußen) Seite: 34
Honigwein 1 Seite: 34
Honigwein 2 Seite: 37
Honolulu Juicer Seite: 38
Hopfenschnaps Seite: 38
Hopfensprossenlikör Seite: 38
Hoppel Poppel Seite: 39
Horse Guards Bishop Seite: 39
Horse's Neck Seite: 39
Hoschtet-Sprutz
(Obstgarten-Aperitif) Seite: 39
Hot Buttered Rum Seite: 40
Hot Calva Seite: 40
Hot China Martini Seite: 40
Hot Frenchman Seite: 40
Hot Jamaica Seite: 41
Hot Locomotive Seite: 41
Hot M. M. M. Seite: 41
Hot Marie Seite: 41
Hot Today Seite: 42
Hot Vanilla Seite: 42
Hurricane Seite: 42

Index:

- I. B. U. Seite: 43
Ibu Cocktail Seite: 43
Ice Cream Soda Seite: 43
Iced Coffee (Frozen Cappuccino mit Eierlikör) Seite: 44
Ichigo Ichie Seite: 44
Imperial Tokyo Seite: 44
Inca Seite: 45
Income Tax Cocktail Seite: 45
Indian Blue Seite: 45
Info Parfait Amour Seite: 46
Ingwer-Johannisbeerlikör Seite: 46
Ingwer-Likör Seite: 47
Ingwerbier Seite: 47
Ingwerpunsch Seite: 48
Irish Coffee Seite: 48
Irish Cream Seite: 49
Irish Manhattan Seite: 49
Italian Coffee Seite: 49
Itchiban Seite: 49
- Jack Collins Seite: 50
Jack Rose Seite: 50
Jade Seite: 50
Jagdaufseher Seite: 50
Jamaica Elegance Seite: 51
Jamaica Fever Seite: 51
Jamaika-Kaffee Seite: 51
James Bond Seite: 51
Jean Gabin Seite: 52
Jersey Cocktail Seite: 52
Jersey Lily Seite: 52
Jodler-Trunk Seite: 52
Joe Collins Seite: 53
- Jogging Flip Seite: 53
Joghurtdrink Seite: 53
Johannisbeer-Korn Seite: 53
Johannisbeer-Shake Seite: 54
Johannisbeer-Shake mit Wodka Seite: 54
Johannisbeer-Teeflip Seite: 54
Johannisbeerlikör mit Kräutern Seite: 54
Johannisbeerwein (weiß, rot, schwarz) Seite: 55
John Collins Seite: 56
Journalist Seite: 56
Juanita Seite: 56
Jungle Queen Seite: 56

Index:

Kaffee St. Petersburg Seite: 57
Kaffee-Cobbler Seite: 57
Kaffee-Eierlikör Seite: 57
Kaffee-Eierlikör-Drink Seite: 58
Kaffee-Grog Seite: 58
Kaffee-Milch-Frappé Seite: 58
Kaffee-Punsch Seite: 59
Kaffeelikör 1 Seite: 59
Kaffeelikör 2 Seite: 59
Kakao-Likör Seite: 60
Kakao-Vanille-Drink Seite: 60
Kalter Bischof (Bowle) Seite: 60
Kamikaze Cocktail Seite: 61
Kanadischer Orangenlikör Seite: 61
Kandeel Seite: 62
Kardinal Seite: 62
Karibik-Mix Seite: 63
Karibisches Ingwerbier Seite: 63
Kay's Margarita Seite: 64
Kentucky Bourbon Cocktail Seite: 64
Keusche Nonne Seite: 64
Kikeriki Seite: 64
Killer Cool Aid Seite: 65
Kings Cross Cocktail Seite: 65
Kir Seite: 65
Kir-Royal Seite: 65
Kirsch-Punsch Seite: 66
Kirsch-Shake Seite: 66
Kirschlikör 1 Seite: 66
Kirschlikör 2 Seite: 67
Kirschlikör nach Grossmutter Seite: 67
Kiss me Quick Seite: 67
Kiwi Shot Seite: 68
Kiwi-Kir-Royal Seite: 68
Kiwi-Mango-Bowle Seite: 68
Kiwi-Maracuja-Drink Seite: 69
Kiwibowle mit Sekt Seite: 69
Kiwicocktail Seite: 69
Kiwisorbet Seite: 70
Klarabella Seite: 70
Klassik Grog Seite: 70
Klassiker: Negroni Seite: 71
Kleine Feuerzangenbowle Seite: 71
Klirrende Kälte Seite: 71
Klondyke Cocktail Seite: 71
Knickebein Seite: 72
Knickerbocker Seite: 72
Knoblauchwein Seite: 72
Knoblauchwein als Kur Seite: 73
Knock out Seite: 73
Köche-Nord.de 's Gimlet Seite: 73
Köche-Nord.de 's Wodka
Batida Carneval Seite: 73
Kon-Tiki Tropical Itch Seite: 74
Königspunsch 1 Seite: 74
Königspunsch 2 Seite: 74
Kontiki Seite: 75
Kopfnuß Seite: 75
Korn Sour Seite: 75
Kosakenblut Seite: 75
Krambambuli Seite: 76
Krupnikas Schlehenbalsam Seite: 76
Kumquat-Likör Seite: 76
Kuss mit Liebe Seite: 77
Küsschen Seite: 77
Kyoto Fizz Seite: 77

Inhalt:

La Cucaracha Seite: 78	London Buck mit Ginger Beer Seite: 92
La Cucaracha mit Rum Seite: 78	London Fog Cocktail Seite: 93
La Floridita Cocktail Seite: 78	London Leaves Seite: 93
La Floridita Daiquiri Seite: 78	London Sour Seite: 93
Ladies Blush Seite: 79	Lone Tree Seite: 94
Ladies Cocktail Seite: 79	Long Island Ice Tea Cocktail Seite: 94
Lady Störtebecker Seite: 79	Longdrink für kurze Nächte Seite: 94
Ladykiller Seite: 79	Lorbeerlikör (italienisch) Seite: 94
Lambs Wool Seite: 80	Lost in Translation Seite: 95
Last Drink Seite: 80	Löwenzahn-Brennessel-Bier Seite: 95
Late Mistral Seite: 80	Löwenzahnschnaps 1 Seite: 96
Latin Lover Seite: 80	Löwenzahnschnaps 2 Seite: 96
Le Pere Bis Seite: 81	Löwenzahnwein Seite: 96
Leap Year Seite: 81	Löwenzahnwurzellikör Seite: 97
Leave it to me Seite: 81	Lumumba Seite: 97
Leichte Beeren-Bowle Seite: 82	Lustige Witwe Seite: 97
Leichtmatrose Seite: 82	Lychee-Bowle Seite: 98
Leuchtfeuer Seite: 82	Lynchburg Lemonade Seite: 98
Liebes-Crusta Seite: 83	
Likör aus schwarzen Johannisbeeren Seite: 83	
Likör nach Chartreuse-Art Seite: 84	
Likör Tia Maria Seite: 84	
Likör von schwarzen Kirschen Seite: 85	
Likör von Waldhimbeeren Seite: 85	
Lillet Berry Seite: 86	
Lillet Blanc Glaçons Seite: 86	
Lillet Buck Seite: 86	
Lillet Rosé Tonic Seite: 86	
Lillet Vanilla Punch Seite: 87	
Lillet Wild Berry Seite: 87	
Lima Sour Seite: 88	
Lime-Margarita Seite: 88	
Limetten-Ingwer-Likör Seite: 88	
Limetten-Sekt Seite: 89	
Limettenlikör Seite: 89	
Limoncello 1 Seite: 90	
Limoncello 2 Seite: 90	
Limoncino - Variante mit Limonen Seite: 90	
Lindenblütenbowle Seite: 91	
Lindenblütensekt Seite: 91	
Lindt Julep Seite: 91	
Little Italy Seite: 92	
Loftus Special Seite: 92	

Musiktipps:**SONDASCHULE -**

Für immer nie nüchtern

<https://youtu.be/KXkihbL1UX8>**Guns N' Roses -**

Not In This Lifetime Selects

<https://youtu.be/UTuInkINm2Q>**Tod und Mordschlag -**

Uniformen sind Mrder

https://youtu.be/DvI1GNv_tr0**Sonderschule - Deine Mama fickt für Geld**https://youtu.be/vcWB-VLRM_8**Knorkator - Arschgesicht**<https://youtu.be/XRrvsMY3CIQ>**Abschlach - Mein Hamburg lieb ich sehr**https://youtu.be/rBB_14FavIQ**Slime - Störtebecker**<https://youtu.be/BnPrOII11Sg>**Oidorno - Sieh's mal Oi!**https://youtu.be/Ed51Q_RCZMg**Knorkator - Ding inne Schnauze**<https://youtu.be/io0kapJQUVY>**Alarmsignal - Brennende Barrikaden**<https://youtu.be/FIHRxozMo0k>**Ton Steine Scherben - Rauch-Haus-Song**<https://youtu.be/NMiznsg5As0>**Aufbruch - Abend in Der Stadt**<https://youtu.be/6x0oYrzypOo>**Thomas Spitzer (EAV) -**

Küss die Hand, Pandemie

<https://youtu.be/woiUt0agv58>**Jasper - Ja, ich will**<https://youtu.be/TcWhfhGYID4>**Quetschenpaua - Lieselotte Meyer IV**<https://youtu.be/hbejkUIWZ40>**SERUM 114 - Wir müssen weiter gehen**<https://youtu.be/uTPgMeQWI4Y>**Toten Hosen - Schieb den Wal zurück ins Meer**<https://youtu.be/nZEeRB0KPco>**SERUM 114 - Freiheit**<https://youtu.be/wpTrF98LP5g>**Slime - Kein 4 Reich**<https://youtu.be/G7vGPePcpEg>**Udo Lindenberg - Russen**<https://youtu.be/PhYsUDb5-28>**Kategorie C - Gute Reise**https://youtu.be/xXTRSF_4hAE**Böhse Onkelz - Könige für einen Tag**https://youtu.be/_PkpBSIT4OQ**Motörhead - Breaking the Law
(Judas Priest Cover)**<https://youtu.be/TPjkWcNg9DU>**Die Toten Hosen - Kamikaze**<https://youtu.be/F3j79lpIMT0>**Ezé Wendtoin - Kein Mensch ist illegal**<https://youtu.be/Q9k7bQyvkJo>**Kotzreiz - Punkboysd Don'c Cry**https://youtu.be/QCNMRn1_RJ8**Jasper - Der Bonpflichtsong**<https://youtu.be/BVGt18uHvII>**LINDEMANN - Ach so gern**<https://youtu.be/xkEju-deJsE>**Abschlach - Knie Nieder**<https://youtu.be/2mh2kKf9c0I>

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

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