BARTENDERS FRIEND
Barkeeper Rezepte
Teil 6 (S-Z)

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

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

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen
(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

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

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

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

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

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

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

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

Freundliche Grüße
Marcus Petersen-Clausen
von Köche-Nord.de

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

S Seite 5-62
T Seite 62-79
U Seite 79-79
V Seite 80-86
W Seite 87-117
X Seite 118-118
Y Seite 118-121
Z Seite 121-125
Index 126-130

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:

Hamburger SV - Stadion Musik
https://youtu.be/EgeR3rNUot0

Abschlach! - In Hamburg geboren
https://youtu.be/-amuWN4ysZA

HSV Forever & Ever - David Hanselmann
https://youtu.be/dijCRT1RzrU

Billy King - Einmal HSV, immer HSV
https://youtu.be/EWT4k9WfAr0

Könige des Nordens
https://youtu.be/7M2zdDVWM0k

Eisern Union Hymne volle Länge mit Vorspann
https://youtu.be/PallSI09eo0

ABSCHLACH !
https://www.youtube.com/results?search_query=abschlach+alben

(unbezahlte Werbung)

Abschlach! - Mein Hamburg lieb ich sehr
https://youtu.be/NpalblYIQBM

Trotzdem HSV
https://youtu.be/nWdGENrDPyc

Elvis - Nur der HSV
https://youtu.be/G0aU9SHHaMM

Mädchen aus Bramfeld
https://youtu.be/zP5G7r7YQgI

ELVIS feat. Carsten Pape - Rathausmarkt
https://youtu.be/0OUpk5KZ87A

Mozart - HSV, Du bist meine Frau
https://youtu.be/Pm9opFoJdQE

Mitten im Feindesland
https://youtu.be/0EQKluP8QTc

(unbezahlte Werbung)

Sahnelikör 1

Menge: für etwa 2 1/2 Liter

8 Eier (Größe M)
500 Gramm Zucker
1,25 Liter Sahne (süß)
3 Karton Bourbon-Vanillezucker
0,7 Liter weißer Rum

Schlagen Sie die Eier, den Zucker und den Vanillezucker schaumig. Dann schlagen Sie die Sahne leicht an und geben sie dazu. Danach rühren Sie bitte den Rum unter und füllen ihn in Flaschen.

Den Likör können Sie nach eigenem belieben mit Frusip's (für Milchmixgetränke) aus dem Spinnrad verfeinern, zum Beispiel mit Nougat oder Marzipan. Oder Sie rühren einfach Kakaopulver unter.

Sie können natürlich den Likör ebenso mit Amaretto oder Mocca-Likör verfeinern, das ist halt nur ein bisschen "Hochprozentiger"

Sahnelikör 2

Menge: 2 Drinks

125 Gramm Zucker
1 Paket Vanillezucker (8 Gramm)
2 Eier (Größe M)
300 Gramm H-Sahne
2 Teelöffel Instantkaffee
2 Esslöffel Whisky
1/4 Liter Korn (32%)

Verrühren Sie die Sahne mit dem Zucker, dem Kaffeepulver, dem Whisky und den Eiern so lange, bis der Zucker schön gelöst ist. Dann gießen Sie alles mit Korn auf und verrühren es gut.

Im Kühlschrank ist dieser Likör etwa 4 Wochen haltbar.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sake (Reiswein)

Menge: 1 Drink

3 Tasse brauner Rundkornreis (Naturreis)
4 1/2 Tassen Zucker
1 Paket Weinhefe (trocken) oder als Ersatz normale Trockenhefe
1/2 Tassen Trockenobst (zerkleinerte Aprikosen oder Sultaninen)

oder
1 Tasse frisches Obst (zum Beispiel Kirschen)

Reinigen Sie eine 4-Liter Flasche gründlich. Dann füllen Sie den Reis in die Flasche, geben das Wasser dazu, schütteln alles gut und spülen es, bis das Wasser klar bleibt (Sie sollten den Reis waschen, wenn er schon in der Flasche ist, da es sich als sehr schwer ist, nassen Reis in eine schmale Flaschenöffnung einzufüllen). Danach füllen Sie den Zucker ein, anschließend das Obst. Nun rühren Sie mit einem (hölzernen) Kochlöffelstiel so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann geben Sie die Hefe dazu. Am besten verschließen Sie die Flasche mit einem Stopfen, der die Möglichkeit bietet, dass die beim Gären entstehende Luft entweicht (wir haben solche schon in Raiffeisenmärkten gesehen). Ansonsten legen Sie mehrere Lagen Käseleinen über die Öffnung und befestigen sie mit einem Gummiband.

Die Flasche stellen Sie jetzt in einen kühlen (nicht warm und nicht kalt) und dunklen Raum. Nicht kälter als Raumtemperatur, nicht wärmer als 30 Grad Celsius. Wenn alles richtig gemacht wurde, sollte das Getränk nach einem oder 2 Tagen anfangen zu blubbern. Wenn der Zucker dann im Wasser von der Hefe "verdaut" wurde, können Sie beobachten, wie die Hefe sich durch den Reis am Flaschenboden arbeitet. Wenn der Boden erreicht ist und das Blubbern aufhört, ist die Sake fertig (das dauert etwa 10-21 Tage). Lassen Sie das Ganze stehen bis sich alles gesetzt hat und ziemlich klar aussieht, dann füllen Sie alles vorsichtig um und gießen es durch ein Sieb (durchseihen). Nun filtern Sie den Wein in gereinigte (!) Weinflaschen und verschließen diese. Es kann jedoch sein, dass die Hefe durch das Umfüllen wieder aktiviert wurde, Sie sollten also die Flaschen ein paar Tage lang nicht liegend lagern. Wenn die Hefe nicht mehr reagiert, verkorken Sie die Flaschen gut und lagern sie. Wenn der Ansatz keine Blasen bildet und unangenehm riecht, müssen Sie ihn leider wegschütten! Nicht warten. Das Gestank wird binnen kurzer Zeit ganz furchtbar.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sake Gimlet

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Sake
2 Zentiliter Limettensirup
1 Zentiliter Yuzu Sake
einige Eiswürfel

Geben Sie das Eis in ein Tumbler-Glas, schenken Sie den Sake, den Limettensirup und den Yuzu Sake ein und rühren Sie alles um. Danach können Sie den Drink servieren.

Sake Highball

Menge: 1 Drink

3 Ingwerscheiben (dünn)
2 Gurkenscheiben (dünn)
5 Zentiliter Sake
Ginger Ale (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eiswürfeln in ein Longdrinkglas und füllen Sie es mit Ginger Ale auf. Danach rühren Sie den Drink vorsichtig um und servieren ihn.

Saketini

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Sake
1 Olive
einige Eiswürfel

Geben Sie das Eis in ein Mixglas, fügen Sie alle Zutaten hinzu und rühren Sie den Cocktail mit einem Löffel um. Dann seihen Sie das Getränk durch ein Sieb in ein vorgekühltes Cocktailglas ab und dekorieren es mit einer Olive bevor Sie es servieren.

Salty Dog

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka
4 Zentiliter Grapefruitsaft
grobes Salz
Weinglas
einige Eiswürfel

Gießen Sie einen Teil Wodka und zwei Teile Grapefruitsaft in ein Glas mit Salzrand und den Eiswürfel. Danach können Sie das Getränk servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sam Ward

Menge: 1 Drink

1 Zitrone
etwas grünem Chartreuse
1 Zitronenschale

Außerdem:
1 Strohhalm

Schneiden Sie die heiß abgewaschene Zitrone und verarbeiten Sie sie zu einer Schale. Dann füllen Sie das Ganze mit grünem Chartreuse und servieren den Drink mit Strohhalmen. Serviert wird er in einer Zitronenschale (42 Gramm).

Sandy Collins

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Scotch Whisky
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
Sodawasser
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten - ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie gut und gießen Sie sie durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel. Dann geben Sie das Sodawasser, die Zitronenscheibe und die Kirsche dazu. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Sangria

Menge: 1 Drink

Saft von vier dicken Orangen (1/4 Liter)
2 kleine Orangen
50 Gramm Zucker
1/8 Liter Wasser
Saft einer halben Zitrone
2 Flaschen spanischer Rotwein

Wann immer die Spanier Durst verspüren, fröhlich sein wollen, Gäste oder Familienfeiern haben, Sangria ist dabei. Das ist Spaniens berühmte Rotweinbowle, die ursprünglich nur mit Orangen zubereitet wurde, heute aber eine fröhliche Mixerei mit geschälten Äpfeln, Pfirsichen, Aprikosen, Melonen (alles gewürfelt), sein kann. Manche Spanier geben zusätzlich auch Zitronensaft und Zitronenstücke, Cognac, Gin und Cointreau in die Sangria.

Gießen Sie den Orangensaft in ein Bowlengefäß. Dann bürsten Sie die kleinen Orangen unter heißem Wasser ab und schneiden sie in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben. Danach geben Sie die Orangenscheiben bitte zu dem Orangensaft.

Nun kochen Sie den Zucker und das Wasser auf, lassen es abkühlen, geben es in das Bowlengefäß und ergänzen das Ganze mit dem Zitronensaft sowie den Wein.

Nun lassen Sie den Drink zugedeckt etwa 120 Minuten in den Kühlschrank stehen. Sie können auch etwas Sekt in die Sangria geben.

Sangria mit Pfirsichen

Menge: 4 Drinks

600 Gramm gut reife süße Pfirsiche
1 Unbehandelte Zitrone
1 Esslöffel Zucker (nach Geschmack auch mehr)
1 Liter trockener Rotwein (zum Beispiel Rioja)
1/2 Gurke
6-8 Eiswürfel

Häuten Sie die Pfirsiche und schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke.

Dann füllen Sie die Pfirsichstücke in einen Krug. Danach spülen Sie die Zitrone heiß ab, schneiden sie in Scheiben und geben sie mit dem Zucker dazu. Den Wein gießen Sie jetzt darauf und verrühren das Ganze.

Anschließend spülen Sie die Gurke kalt ab, trocknen sie kurz ab, schälen die Schale in langen Streifen ab und legen sie in die Rotweinmischung. Die fertige Sangria lassen Sie nun im Kühlschrank zwei Stunden ziehen.

Vor dem Servieren rühren Sie den Sangria bitte um, nehmen die Gurkenschale heraus und geben sechs bis acht Eiswürfel in die Bowle.

Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig

Menge: 1 Drink

7 Deziliter Rotwein (leicht, zum Beispiel Cabernet)
1 Orange (in dünnen Scheiben)
1 Zitrone (in dünnen Scheiben)
1 Pfirsich (in dünnen Scheiben)
1 Apfel (in dünnen Scheiben, Boskop)
1/2 Deziliter Brandy
1/2 Deziliter Orangenlikör
2 Esslöffel Zucker (beziehungsweise nach Geschmack)
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure, Menge nach Geschmack)
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Rotwein in einem Gefäß, geben Sie die Früchte, den Brandy, den Orangenlikör und den Zucker dazu, mischen Sie die Zutaten gut und lassen Sie sie über Nacht ziehen.

(Ob Sie die Früchte mehr oder weniger lange marinieren lassen, ist eine Geschmacksfrage: mit längerem Marinieren wird die Sangria fruchtiger, die Früchte sehen dann aber natürlich weniger gut aus, sie werden weicher und blasser)

Anschließend kühlen Sie die Sangria bitte gut.

Kurz vor dem Servieren verdünnen Sie das Getränk mit Mineralwasser nach eigenem Geschmack und fügen die Eiswürfeln hinzu.

Je nach Saison können Sie auch noch andere Früchte zugeben (Erdbeeren, Ananas, Wassermelonen, und so weiter)

Variante 1: anstelle Mineralwasser, Orangensaft (frisch gepresst).

Variante 2: anstelle Brandy, Rum, anstelle Orangenlikör und Wodka

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Santa Cruz Fix

Menge: 1 Drink

1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Wasser
1/2 Zitrone (Saft davon)
15 Milliliter Cherry Brandy
3 Zentiliter Rum
einige Eiswürfel

Geben Sie den Zucker und das Wasser in ein kleines Wasserglas und lösen Sie den Zucker auf. Dann geben Sie den Zitronensaft, den Cherry Brandy, den Rum dazu und füllen das Glas mit feingehacktem Eis auf. Nun rühren Sie das Getränk langsam um und geben eine Scheibe Zitrone dazu. Serviert wird der Drink zum Schluss mit einem Trinkhalm.

Santa Cruz Punch

Menge: 1 Punsch

1 Flasche RW Knudsen Family Cranberry Nectar (gekühlt)
1 Tasse Santa Cruz Organic Samenloser roter Himbeerfruchtaufstrich (gekühlt)
1 1/2 (2 Liter) Flaschen kohlensäurehaltiges Getränk mit Zitronen-Limetten-Geschmack (gekühlt)
1,5 Liter gefrorener Vanillejoghurt

Kombinieren Sie den Cranberry-Nektar, den Fruchtaufstrich und das Zitronen-Limetten-Soda in einer großen Punschschale, bis alles sehr gut vermischt ist. Die Hälfte des gefrorenen Joghurts geben Sie dann über die Fruchtmischung geben. Nun rühren Sie das Ganze, bis es schaumig ist. Danach bedecken Sie es mit den restlichen Kugeln gefrorenen Joghurts und bilden Schneebälle auf dem Schaum.

Santa Margarita Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Bénédictine
1 Zentiliter Zitronensaft
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
1 Zitronenscheibe

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie alles Kräftig und gießen die Mischung durch ein Sieb (durchseihen) auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler-Glas.

Santa-Fe-Express

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Cointreau
1 Teelöffel Zitronensaft
3 Eiswürfel
4 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Sodawasser
2 Teelöffel tiefgekühlte Himbeeren
einige Eiswürfel

Verrühren Sie den Cointreau, den Zitronensaft und das Eis in einem Glas. Dann füllen Sie das Ganze mit Orangensaft und Soda auf und garnieren den Drink mit den Himbeeren.

Saoco

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
10 Zentiliter Kokosnussmilch
einige Eiswürfel

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

Saratoga Cooler

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Grenadine
2 Zentiliter Gin
etwas Ginger Ale, zum Auffüllen
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel, den Zitronensaft, den Grenadine und den Gin in ein Longdrinkglas und rühren Sie alles um. Dann füllen Sie den Drink mit Ginger Ale auf und servieren ihn mit einem Strohhalm.

Sauerkirsch-Bowle

Menge: 1500 Milliliter

250 Gramm Sauerkirschen
4 Zentiliter Maraschino
7 Deziliter Beaujolais
7 Deziliter Sekt, trocken

Spülen Sie die Sauerkirschen kalt ab und entfernen Sie dann die Stiele und die Steine. Die Kirschen beträufeln Sie danach mit dem Maraschino und lassen sie gut im Kühlschrank durchziehen. Kurz vor dem Servieren gießen Sie die Bowle bitte mit eiskaltem Beaujolais und Sekt auf.

Sauerkirsch-Kefir

Menge: 4 Drinks

400 Gramm Sauerkirschen
100 Gramm Zucker (je nach "Sauer" der Kirschen)
1/2 Liter Kefir (3.5%)
1/8 Liter Vollmilch
1/8 Liter Sahne (süß)
eventuell etwas Kirschwasser

Spülen Sie die Sauerkirschen kalt ab, entsteinen Sie sie und pürieren Sie sie mit dem Zucker in einem Mixer fein. Dann geben Sie den Kefir, die Milch sowie Sahne dazu und schlagen alles schaumig auf. Anschließend verteilen Sie die Drinks auf vier gut gekühlte Gläser und servieren sie.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sazerac

Menge: 1 Drink

9 Zentiliter Bourbon Whisky oder Canadian Whisky
1/2 Teelöffel extra feiner Zucker
1 Eiswürfel
1 Streifen Zitronenschale
5 Tropfen Angostura Bitter
3 Tropfen Pernod

Geben Sie den Whisky und den Zucker in das Glas und rühren Sie die Zutaten um, um den Zucker aufzulösen. Danach fügen Sie bitte den Eiswürfel, die Zitronenschale, etwas Angostura und Pernod hinzu.

Scarlett O'Hara

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Southern Comfort
2 Zentiliter Preiselbeersirup

Schütten Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas und servieren den Cocktail.

Schlehen - Wein - Likör

Menge: 1 Portion

600 Gramm Schlehen
700 Milliliter Rotwein (Merlot)
1 Stangen Zimt
3 Gewürznelken
3 Sternanis
1 Zitrone, die dünn abgeschälte Schale davon
300 Gramm Honig
700 Milliliter Wodka

Waschen Sie die Schlehen kalt und sauber und lassen sie gut abtropfen. Dann zerstampfen Sie die Schlehen im Mörser leicht. Ein Teil der Steine sollte Sie auch zerstoßen, dadurch bekommt das Getränk ein besseres Aroma.

Das Mus geben Sie nun in einen passenden Topf. Den Rotwein, den Gewürze und die Zitronenschale fügen Sie bei und lassen alles 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen (zum Beispiel im Keller).

Danach filtrieren Sie das Ganze, anschließend kochen Sie die Flüssigkeit kurz auf. Lassen Sie nun alles auf 40 Grad Celsius abkühlen und rühren Sie dann den Honig ein. Nach dem vollständigen Auskühlen geben Sie bitte den Wodka dazu.

Zum Schluss füllen Sie das Getränk in Flaschen ab und verschließen sie gut. Gelagert wird das Getränk kühl und dunkel.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehen-Aufgesetzter

Menge: 750 Milliliter

750 Gramm Schlehen
300 Gramm weißer Kandiszucker
2 Zimtstangen
1 Flasche Korn (38 Vol.%)

Verlesen Sie die Schlehen und spülen Sie sie gründlich und kalt ab. Dann zerdrücken Sie sie mit einem Holzstampfer, zerstoßen dabei auch einige Kerne, damit der Aufgesetzte sein feines Aroma bekommt. Die zerdrückten Früchte geben Sie nun mit dem Kandiszucker und den Zimtstangen in ein gut schließendes Gefäß. Dann begießen Sie alles mit dem Korn und lassen das Getränk einige Wochen durchziehen. Zum Schluss filtern Sie den Aufgesetzten und füllen ihn auf Flaschen.

Schlehen-Gin

Menge: 1 Liter

500 Gramm reife Schlehen (möglichst nach dem ersten Frost geerntet)
125 Gramm Kandis
700 Milliliter Gin

Verlesen Sie die Schlehen, waschen Sie sie kurz und kalt ab, dann lassen Sie sie auf einem Tuch gut abtropfen und lassen das Ganze am besten noch einen Tag ausgebreitet trocknen. Anschließend füllen Sie die Schlehen in ein Gefäß mit weitem Hals, verteilen den Kandis darüber und gießen den Gin dazu. Das Gefäß verschließen Sie jetzt und lassen es bitte bei Zimmertemperatur etwa 6 Wochen stehen, bis sich der Kandis völlig gelöst hat. Danach schütteln Sie den Schlehen-Gin kräftig durch und filtrieren ihn. Nun füllen Sie das Getränk ab und lassen es etwa 6 Wochen ziehen. Der Schlehen-Gin sieht zuerst blaurot aus und wird im Laufe der Zeit natürlich mehr bräunlich. Die Qualität leidet durch die Farbveränderung übrigens nicht.

Unser Tipp:
Außerdem, wenn die Schlehen reif sind und noch keinen Frost abbekommen haben, können Sie nachhelfen: Die Schlehen breiten Sie einfach auf einem Tablett aus und legen sie für einige Stunden ins Gefrierfach. Wenn sie aufgetaut sind können Sie sie weiterverarbeiten.

Schlehen-Rotwein-Likör

Menge: 80 Portionen

600 Gramm Schlehen
700 Milliliter Wein, rot
1 Stange Zimt
3 Gewürznelken
3 Anis (Sternanis)
1 Zitronen, unbehandelt, Schale dünn geschält
300 Gramm Honig
700 Milliliter Wodka

Zerstampfen Sie die kalt gewaschenen und gut abgetropften Schlehen leicht in einem Mörser. Ein Teil der Steine sollten Sie natürlich auch zerstoßen , dadurch bekommt das Getränk ein sehr schönes Aroma. Das Mus geben Sie nun in einen Topf, geben den Rotwein, die Gewürze und die Zitronenschale hinzu und lassen alles etwa 3-4 Tage an einem kühlen Ort ziehen (zum Beispiel im Keller). Anschließend filtern Sie das Ganze und kochen die Flüssigkeit kurz auf. Dann lassen Sie das Getränk auf 40 Grad Celsius abkühlen und geben danach den Honig dazu. Nach dem vollständigen Erkalten können Sie den Wodka dazugeben.
Zum Schluss füllen Sie den Schlehen-Rotwein-Likör in Flaschen und verschließen diese gut. Der Schlehen-Rotwein-Likör muss kühl und dunkel gelagert werden.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten
Ruhezeit: etwa 4 Tage 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehenbalsam

Menge: 1 Drink

600 Gramm Schlehen
7 Deziliter Rotwein; Merlot
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
3 Anissterne
1 Zitrone; Schale dünn abgeschält
300 Gramm Honig
7 Deziliter Wodka

Zerstampfen Sie die sauber und kalt gewaschenen und gut abgetropften Schlehen in einem Mörser leicht. Ein Teil der Steine sollte möglichst auch zerstoßen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma. Das Mus geben Sie jetzt in einen passenden Topf, fügen den Rotwein, die Gewürze und die Zitronenschale bei und lassen das Ganze etwa 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen.

Nach der Ruhezeit filtrieren Sie alles bitte noch einmal und kochen die Flüssigkeit kurz auf. Dann lassen Sie sie auf 40 Grad abkühlen und rühren den Honig ein. Nach dem vollständigen Auskühlen geben Sie bitte den Wodka dazu. Anschließend füllen Sie den Drink in Flaschen ab und verschließen sie gut. Gelagert wird er kühl und dunkel.

Schlehenfeuer

Menge: 1 Portion

200 Gramm Schlehen, geputzt
200 Gramm Zucker (Kandiszucker)
1 Vanilleschote
1 Flasche Schnaps (Korn)

Die Schlehen sollten Sie erst nach dem ersten Nachtfrost ernten. Anschließend werden sie gut waschen und von Stielen befreien.

Die Zutaten geben Sie in ein Glas, verschließen es und schütteln es hin und wieder schütteln. Bis zum Verzehr lassen Sie das Getränk etwa 2 Monate stehen, nach der Zeit filtern Sie das Ganze und geben es in Flaschen.

Zum Verschenken sieht es später auch sehr schön aus, wenn Sie einige Schlehen in die Flasche geben.

Arbeitszeit: etwa 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehenlikör 1

Menge: 1 Likör

200 Gramm reife Schlehen, die schon Frost mitbekommen haben
150 Gramm weißer Kandis
1 Vanillestange
1 Flasche Korn

Waschen Sie die Schlehen kalt und gut durch und geben Sie sie mit dem Kandis in eine Flasche. Dann fügen Sie die aufgeschlitzte Vanillestange hinzu und übergießen alles mit dem Korn. Die Flasche verkorken Sie nun bitte und lassen sie mindestens 2 Monate stehen.

Dann Wunsch können Sie den Likör in eine Likörflasche filtern.

Schlehenlikör 2

Menge: 1 Ansatz

200 Gramm Schlehen (nach kräftigem Frost gepflückt, nie vor November)
1 Vanillstange; aufgeschlitzt
150 Gramm Weißer Kandis (bis 200 g)
3/4 Liter Schnaps (Wodka, Korn oder weißer Rum)

Stellen Sie alle Zutaten 6 Wochen an einen warmen und sonnigen Platz. Dann sieben Sie den Ansatz durch ein Sieb (abseihen) und füllen ihn in Flaschen. Lassen Sie diesen Ansatz bitte möglichst lange reifen (etwa 1-2 Jahre).

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schlehenlikör aus frischen Schlehen

Menge: 1 Portion

500 Gramm Schlehen
700 Milliliter Gin 37,5 %
150 Gramm Zucker
150 Gramm Zucker, braun
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Stangen Zimt

Legen Sie die gesäuberten Schlehen (kalt waschen!) bitte einen Tag in das Gefrierfach, wenn die Ernte vor dem ersten Frost war.

Anschließend geben Sie die Schlehen und die weiteren Zutaten Sie in ein großes Gefäß. Dieses lagen Sie dann bitte dunkel, schütteln alles ab und zu und öffnen es erst nach etwa 6 - 8 Wochen. Wenn nötig können Sie den Likör auch filtern, bevor Sie ihn abfüllen

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten
Ruhezeit: etwa 45 Tage 12 Stunden und 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehenlikör nach Köche-Nord.de - Art

Menge: 1 Portion

500 Gramm Schlehen
125 Gramm Zucker, weißer
500 Milliliter Weinbrand

Die Schlehen sollten Sie erst nach dem ersten Nachtfrost ernten. Anschließend werden sie gut waschen und von Stielen befreien.

Danach füllen Sie die Schlehen in ein weithalsiges Gefäß füllen und stechen sie mit einer Gabel oder ähnlichem mehrfach ein. Dann geben Sie den Zucker hinzu und füllen das Ganze mit dem Weinbrand (es sollte ein recht guter Weinbrand sein) auf. Den Aufguss rühren Sie um, das Gefäß verschließen Sie anschließend luftdicht und lassen es 8 - 10 Wochen an einem warmen Ort reifen. Dabei schwenken Sie das Ganze bitte des Öfteren um.

Nach dieser Zeit seihen Sie den Likör entweder durch ein Filtersieb oder durch ein Tuch ab und füllen ihn in entsprechende Flaschen ab. Das Abschmecken sollten Sie dabei nicht vergessen, gegebenenfalls können Sie dem individuellen Geschmack entsprechend, noch nachsüßen.

Eine Anmerkung:
Wir haben auf die Zugabe von Gewürzen etc. verzichtet, um den Geschmack der Schlehen nicht zu verfälschen.

Arbeitszeit: etwa 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehensaft

Menge: 1 Portion

2 Kilogramm Schlehen
3 Liter Wasser
Zitrone (nach Geschmack)
250 Gramm Zucker
Zimt (nach Geschmack)

Wenn die Schlehen vor dem ersten Frost gesammelt wurden, sollten Sie sie noch 1-2 Nächte auf einem Tablett in die Gefriertruhe legen, ihr Geschmack ist dann nicht mehr bitter und die fruchtige Note kommt noch mehr hervor.

Die Schlehen werden jetzt verlesen, kalt gewaschen, abgetropft und in eine große Schüssel gegeben. Das Wasser lassen Sie danach aufkochen, gießen es über die Schlehen und lassen es etwa 24 Stunden zugedeckt ziehen. Nach etwa 24 Stunden gießen Sie das Wasser ab (abseihen), fangen es auf, bringen es wieder zum Kochen. Dann gießen es wieder über die Schlehen und lassen es über Nacht ziehen. Diese Prozedur wiederholen Sie bitte vier- bis siebenmal, je öfter desto intensiver ist der Geschmack.

Am letzten Tag gießen Sie Sie den Saft ab (abseihen), entfernen die Schlehen, lassen den Saft aufkochen, rühren den Zucker ein, und wenn Sie mögen, schmecken Sie das Ganze auch mit Zitrone und Zimt ab (ein halber Teelöffel Zimt reicht völlig aus, um es weihnachtlich schmecken zu lassen). Anschließend füllen Sie das Getränk heiß in heiß ausgewaschene Flaschen.

Der Saft hält sich im Keller sehr gut ein paar Jahre.

Die Zitrone und die Zimt können Sie übrigens auch weglassen, oder erst beim Trinken mit ins Glas geben. Pur oder mit Wasser verdünnt, der Saft schmeckt sehr lecker, hat sehr viele Vitamine und ist somit sehr gesund.

Arbeitszeit: etwa 1 Stunden
Ruhezeit: etwa 6 Tage und 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehensaft aus dem Dampfentsafter

Menge: 1 Portion

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

Die Schlehen sollten Sie erst nach dem ersten Nachtfrost ernten. Anschließend werden sie gut waschen und von Stielen befreien.

Entsaften Sie die Schlehen nach der nach Anleitung. Falls sie vor dem ersten Frost geerntet wurden, sollten Sie sie etwa 1-2 Tage auf einem Tablett in den Gefrierschrank geben und vor dem Entsaften wieder auftauen. Den Saft (es sind meistens etwa 2 Liter) kochen Sie jetzt mit 1 Kilogramm Zucker aufkochen und füllen ihn in Flaschen.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten
Kochzeit: etwa 90 Minuten

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schlehenschnaps

Menge: 1 Portion

1 1/4 Kilogramm Schlehen, gefroren
700 Gramm Rohrzucker
1 1/2 Liter Schnaps, Rum oder Gin
1 Vanilleschote oder 1 Fläschchen Vanillearoma
1 Zimtstange
1 Nelke

Vermischen Sie alle Zutaten in einem Gefäß, lassen Sie sie an einem kühlen Ort ziehen und rühren Sie sie jede Woche um. Nach etwa 8 Wochen lassen Sie den Schlehenschnaps durch ein Baumwolltuch fließen und füllen ihn ab.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten
Ruhezeit: etwa 45 Tage und 12 Stunden und 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlehenwein

Menge: 5 Liter

Für je 5 Liter Wein benötigen Sie:

Früchte / Zucker / Wasser / Nährsalze / Hefe-Gehalt

1000 Gramm / 700 Gramm / 4,6 Liter / 3 Gramm / Rauenthaler etwa 6%

1000 Gramm / 800 Gramm / 4,5 Liter / 3 Gramm / Saar etwa 10%

1000 Gramm / 1200 Gramm / 4,3 Liter / 3 Gramm / Tokaier, herb etwa 16%

Saftgewinnung durch Pressen der Früchte:

1. Tag:

1. Früchte waschen

2. Früchte vorbehandeln (daher Druckstellen, Stiele und eventuell Kerne entfernen)

3. Früchte zerkleinern

4. Früchte durch Fruchtpresse oder Dampfentsafter auspressen

5. Hefe, 2/3 des Wassers, Nährsalz und bei schwach alkoholischem Weinling den ganzen, bei starkem Weinling 1/3 des Zuckers hinzugeben.

6. Fruchtrückstände mit Wasser befeuchten und nochmals auspressen

7. Gärgefäss mit Gäraufsatz versehen.

2. Tag:

Bei starkem Weinling das 2. Drittel des Zuckers hinzugeben

4. Tag:

Bei starkem Weinling das letzte Drittel des Zuckers zugeben

5.-8. Tag:

Es empfiehlt sich Sie das Gärgefäß nur 2/3 füllen, damit der Tag-Gärschaum nicht ausfließt.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung: Schlehenwein

9.-? Tag :

Sobald die Schaumgärung nachlässt, können Sie das Gärgefäß auf die vorgesehene Literzahl mit Wasser auffüllen. Das Gärgefäß sollte bei etwa 20 Grad stehen, bis die Gärung völlig nachlässt. Nach spätestens 6 Wochen sollte das erste mal der Bodensatz abgesogen werden. Wenn keine Bläschen mehr aufsteigen, und nach mehrmaligem absaugen des Bodensatzes, können Sie den Wein zur Klärung in den Keller stellen

Saftgewinnung durch Einmaischen der Früchte:

1. Tag:

1. Früchte waschen

2. Früchte vorbehandeln (siehe oben)

3. Früchte zerkleinern

4. Früchte mit 2/3 der vorgeschriebenen Wassermenge übergießen

5. Hefe, Nährsalz und bei schwach alkoholischem Weinling den ganzen, bei starkem Weinling 1/3 des Zuckers hinzugeben.

6. Das Gefäß, in dem sich die Fruchtmaische befindet mit einem Tuch bedeckt 24 Stunden bei etwa 20 Grad Celsius stehen lassen

2. Tag:
Fruchtmaische abpressen. Saft in das Gärgefäß füllen.

3. Tag:
Bei starkem Weinling das 2. Drittel Zucker hinzufügen.

4. Tag:
Bei starkem Weinling das letzte Drittel des Zuckers zugeben

5.-8. :
Siehe oben.

9.-? :
Siehe oben.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schleswig-Holsteins's Getränke

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

Menge: 8 Portionen

2 Äpfel (Boskop)
150 ml Amaretto
¾ Liter Apfelsaft
½ Liter Wein, weiß
1 Stange/n Vanilleschote(n)

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

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Brombeerlikör Grundhofer Art
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 50 Portionen

1.500 Gramm Brombeeren
1 ½ Liter Wein, rot, (herb)
800 Gramm Zucker oder Kandiszucker
eventuell auch etwas weniger
1 Vanilleschote
1 Stange Zimt
1 ½ Liter Rum, 40%

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

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Bischof

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

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

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

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung: Schleswig-Holsteins's Getränke

Borstorfer Apfeltrank

Menge: 4 Drinks

500 Gramm Äpfel (Boskop)
Schale einer Zitrone
125 Gramm gewaschene Korinthen
1 Liter Wasser
Zucker
reichlich herbem Weißwein

Schälen und entkernen Sie die Äpfel und Vierteln Sie sie dann. Nun setzen Sie die Äpfel zusammen mit der Zitronenschale und den gewaschenen Korinthen in 1 Liter Wasser auf den Herd (Stufe 3) und lassen alles etwa 30 Minuten langsam auskochen. Anschließend gießen Sie das Getränk durch ein Haarsieb und lassen es auskühlen. Mit Zucker und reichlich herbem Weißwein abschmecken und gekühlt servieren.

Cardinal

1 Flasche Rheinwein
1 Flasche Arrak
1 Flasche Sekt
wenig Zucker

Nehmen Sie je eine Flasche Rheinwein, Arrak, Sekt und ein wenig Zucker und vermischen Sie alles mit einander. Dann kühl servieren.

Eiergrog

Pro Person schlagen Sie ein Eigelb mit 1 Esslöffel Zucker schaumig. Dann geben Sie die weißschaumige Masse in ein Grogglas, gießen ein Gläschen starken Rum dazu und füllen das Ganze mit kochendem Wasser auf.

Eierlikör aus Steinberg (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 5 Portionen

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

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

Flensburger Rumgrog
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menger: 1 Portion

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

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

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung: Schleswig-Holsteins's Getränke

Fliederbeeren-Likör aus Nübel (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 2 Portionen

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

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

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

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Friesischer Eiergrog, Amrumer Art

Menge: 1 Portion

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

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

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

Arbeitszeit: etwa 3 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung: Schleswig-Holsteins's Getränke

Föhringer Teepunschbowle

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

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

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

Grundhofer Punsch
(Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 8 Portion

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

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

Grog

Zucker in ein Grogglas geben und dann mit kochendem Wasser auffüllen. Nun hochprozentigen Rum – Menge nach ihrem Geschmack – dazu geben und heiß trinken

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

Menge: 4 Tassen

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

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

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung:
Schleswig-Holsteins's Getränke

Hooger Teepunsch

Menge: 2 Portionen

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

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

Arbeitszeit: etwa 8 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Johannisbeerlikör aus Loit (Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 1 Portion

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

Außerdem:
etwas Küchenkrepp

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

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

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

Nun füllen Sie den Likör In Flaschen abfüllen und servieren ihn. Dieser Johannisbeeren-Likör hält sich etwa sechs Monate.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten
Ruhezeit: etwa 4 Monate

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung:
Schleswig-Holsteins's Getränke

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

Menge: 30 Gläser

1 Liter Zitronenlimonade
1/2 Liter Korn
einige Eiswürfel

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

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

Diese Version ist heutzutage die gängigste Version in Angeln.

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

Menge: 30 Gläser

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

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

Pharisäer
(Schleswig-holsteinisches Nationalgetränk)

¾ Kaffee
Zucker nach Geschmack
1 Schuss Rum
geschlagene Sahne (süß)

Schlagen Sie die Sahne sehr Steif. Füllen Sie eine Kaffetasse gut halbvoll mit einem guten, starken Kaffee. Süßen Sie ihn nach belieben und gießen Sie einen kräftigen Schuss vorgewärmten Rum hinein. Decken Sie den Kaffeepunsch mit Sahne ganz zu, so dass man nichts von dem Rum riecht.

Wichtig:
Man darf nicht umrühren !
Der Pharisäer wird durch die Sahnehaube durch getrunken.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Info zu Pharisäer:

Entstanden ist der Pharisäer der Überlieferung nach auf der nordfriesischen Insel Nordstrand, im 19. Jahrhundert. Zu der Zeit amtierte dort der besonders asketische Pastor G. Bleyer. Bei den Friesen war es Brauch, in seiner Gegenwart keinen Alkohol zu trinken. Bei der Taufe des sechsten oder siebenten Kindes des Bauern Peter Johannsen bediente sich der Wirth einer List und bereiteten das oben beschriebene Mischgetränk zu. Die Sahnehaube verhinderte dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen“ Kaffee mit Sahne.

Die Gäste wurden nach und nach immer lustiger und vertauschten irgendwann (aus versehen) die Tasse mit der Tasse des Pastors. Bei Entdeckung soll er ausgerufen haben: „Oh, ihr Pharisäer!“ Und damit hatte das Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch seinen Namen.

Schneepflügerpunsch

Menge: 1 Drink

1 1/2 Kilogramm brauner Kandiszucker
1 Liter Wasser
2 Zitronen
4 Orangen
1 Zimtstange
3 Flaschen Weißwein
1 Flasche Arrak

Läutern Sie den Zucker und das Wasser durch Aufkochen, danach lassen Sie die Zutaten auskühlen. Dann geben Sie die gut abgeriebene Schale einer Orange und einer Zitrone (beides heiß abgewaschen) und den Saft der Zitronen sowie Orangen dazu, ebenso die Zimtstange, den Weißwein und den Arrak. Nun erhitzen Sie alles vorsichtig bis kurz vor den Siedepunkt. Das Getränk geben Sie anschließend bitte in die vorgewärmte Bowlenschüssel und servieren es sofort heiß.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schneller Erdbeer-Kefir-Shake

Menge: 4 Drinks

3/4 Liter Kefir
2 Esslöffel Erdbeerkonfitüre
Zucker nach Geschmack
2 Zentiliter Cointreau
4 groß Kugeln Erdbeereis

Pürieren Sie den Kefir und die Konfitüre in einem Mixer fein. Dann schmecken Sie die beiden Zutaten mit dem Zucker und dem Orangenlikör ab und verteilen die Drinks auf vier Gläser. Zum Schluss geben Sie bitte jeweils eine Kugel Erdbeereis in die Mitte.

Schoko-Alexander

Menge: 2 Drinks

1 Zentiliter Eckes Edelkirsch Chocolat (1)
3 Zentiliter Eckes Edelkirsch Chocolat (2)
2 Zentiliter Gin
4 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie den Edelkirsch Chocolat (1), die gleiche Menge des Gins und die doppelte Menge Sahne auf Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten gut. Danach füllen Sie die Drinks in eine Cocktailschale.

Nun gießen Sie den restlichen Likör in kreisenden Bewegungen so darauf, dass ein Muster auf der Oberfläche entsteht.

Anschließend dekorieren Sie die Getränke mit einer Cocktailkirsche und einem Papierschirmchen.

Als Snack können Sie scharf gewürzte Hackbällchen servieren.

Schoko-Loco

Menge: 4 Gläser

500 Milliliter Vollmilch
100 Gramm Zartbitterschokolade
200 Milliliter Sahne (süß)
8 Zentiliter Cognac oder Brandy
Kakao zum Bestreuen

Erhitzen Sie die Vollmilch, kochen Sie sie aber nicht. Dann raspeln Sie die Schokolade fein und lösen sie darin auf. Danach schlagen Sie bitte die Sahne steif, füllen den Cognac in vier Becher und füllen die Becher mit heißer Schokolade auf. Die Schlagsahne setzen Sie nun als Klacks darauf und bestreuen sie zum Schluss mit etwas Kakao.

Schokoflip

Menge: 1 Drink

1 Eigelb (Größe M)
4 Zentiliter Sahne (süß)
4 Zentiliter Crème de Cacao braun
2 Zentiliter Gin
1 Kaffeelöffel Kakaopulver
Schokostreusel (zum Dekorieren)
einige Eiswürfel

Schlagen Sie alle Zutaten außer die Schokostreusel mit Eiswürfeln in der Mixmaschine kräftig durch und gießen Sie den Drink in Flipgläser oder bauchige Stielgläser. Zum Schluss dekorieren Sie das Getränk bitte mit den Schokostreuseln.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schorle Morle

Menge: 10 Portionen

1 Flasche Weißwein halbtrocken
1 Flasche Mineralwasser
1 Zitrone unbehandelt

Mischen Sie den Weißwein und das Mineralwasser in einem Bowlegefäß . Die Zitrone schälen Sie bitte spiralförmig, legen die Schale beiseite und schneiden das Fruchtfleisch in Scheiben. Dann lassen Sie die Zitronenscheiben in der Schorle schwimmen und hängen die Spirale als Dekoration an den Gefäßrand.

Schotten-Tee

Menge: 1 Tasse

3/4 Tasse heißen Tee
1 Zentiliter Whisky
2 Teelöffel Zucker
geschlagene Sahne (süß)
etwas Muskatpulver

Geben Sie den Whisky in eine große Tasse und zuckern Sie ihn. Dann gießen Sie heißen Tee darüber und rühren das Getränk um. Danach würzen Sie die geschlagene Sahne ganz leicht mit Muskatpulver und krönen das heiße Getränk mit einer Haube Schlagsahne.

Schwarzer Johannisbeerlikör 1

Menge: 1 Likör

600 Gramm schwarze Johannisbeeren
1 1/2 Stange Zimt
4 Nelken
750 Zentiliter Kornbranntwein
250 Gramm Kandiszucker

Spülen Sie die Johannisbeeren kalt ab, tupfen Sie sie trocken und geben Sie die Beeren mit Stängeln in eine weithalsige, helle Flasche. Dann geben Sie den Zimt, die Nelken und den Branntwein dazu. Danach lassen Sie die Zutaten in der geschlossenen Flasche an einem hellen Platz etwa zwei Monate stehen. Nach der Ruhezeit gießen Sie den Likör durch einen Filter und lösen den Kandiszucker in der Flüssigkeit auf. Zum Schluss geben Sie bitte den Likör in eine Flasche und verschließen diese.

* etwa 2870 Kalorien / 12013 Joule

Schwarzer Johannisbeerlikör 2

Menge: 1 Likör

Spülen Sie die Johannisbeeren gut mit kaltem Wasser ab und stellen Sie dann eine Handbreit unter den Branntwein. Dann lassen Sie die Beeren etwa 9 Wochen im Krug stehen und kochen danach den Saft mit Zucker nach Geschmack auf. Nun gießen Sie das ganze wieder in den Krug hinein.

Auf 500 Gramm Beeren kommen 340 Gramm Zucker.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schwarze Sau

Menge: 12 Portionen

1 Flasche Wodka
2 Tüten Türkisch Pfeffer (Bonbons)

Die Bonbons in die Wodkaflasche geben und auflösen. Man kann die Bonbons auch vorher mit einem Mörser zerkleinern, aber erfahrungsgemäß lösen sie sich innerhalb von zwei Tagen vollständig von alleine auf. Gelegentlich die Flasche schütteln.

Ruhezeit: 2 Tage

Schwarzer Kater

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wuenschelberger Edelkirsch
3 Zentiliter Schwarzer Kater (Fruchtlikör)
4 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Rühren Sie die Zutaten auf Eis in einem Küchenmixer durch oder mixen Sie sie in der Hamilton Beach. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in einen Tumbler mit viel Eis.

Schwarzwälder Kaffee

Menge: 1 Tasse

1/2 Liter heißer Kaffee
2 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Instant Kakao
2 Gläschen Kirschwasser
4 Esslöffel halbsteif geschlagene Sahne (süß)

Verquirlen Sie den Kaffee mit dem Zucker, dem Kakao und dem Kirschwasser. Dann verteilen Sie das Getränk in Tassen und geben jeweils 1 Esslöffel Sahne darauf. Dieses Getränk wird bitte sofort und heiß serviert.

Schwarzwälder Punsch

Menge: 1 Drink

4 Scheiben Zitrone
8 Nelken
1/2 Zimtstange
110 Gramm Zucker
250 Milliliter Traubensaft
1 Deziliter Kirschwasser
2 Deziliter Arrak
2 Flaschen Weißwein

Kochen Sie die Zitronenscheiben, die Nelken, den Zimt, den Zucker und den Traubensaft in einem Topf auf und lassen Sie alles etwa 10 Minuten ziehen. Dann gießen Sie den Weißwein und den Arrak dazu und erhitzen alles unter Rühren. bis sich weißer Schaum bildet. Anschließend nehmen Sie den Topf bitte von der Kochstelle, fügen das Kirschwasser hinzu und servieren den Punsch heiß.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schwedenpunsch

Menge: 1 Drink

200 Gramm Würfelzucker
1/2 Flasche Weinbrand
1 Flasche Portwein
250 Gramm Rosinen
1 Stange Zimt
einige Gewürznelken
Schale einer unbehandelten Apfelsine
einige Kardamomkörner
3 Esslöffel Mandelstifte

Schneiden Sie sehr dünn geschälte Apfelsinenschale in feine Streifen und kochen Sie sie dann mit den Gewürzen sowie dem Sherry auf. Danach lassen Sie den Zucker kurz in einer Pfanne auf Kochstelle hellbraun karamellisieren. Nun geben Sie den Zucker zu dem Sherry und gießen unter ständigem Rühren den Weinbrand sowie den Portwein dazu. Dann lassen Sie alles heiß werden aber nicht kochen (der Alkohol verfliegt sonst).

Geben Sie anschließend in jedes Glas einige Rosinen und 1 Teelöffel gehackte Mandeln, gießen Sie den Punsch dazu und servieren Sie das heiß.

Schwedischer Weihnachtspunsch

Menge: 6 Portionen

1 Stücke Ingwer, frischer, etwa 3 Zentimeter
1 Vanilleschote
1 Stange Zimt
3 Nelken
3 Sternanis
50 Gramm Rosinen
50 Gramm Mandeln, grob gehackt
1 Orange, Schale und Saft, (ungespritzt)
5 Esslöffel Zucker, brauner
1 Flasche Rotwein, trocken, kräftig
200 Milliliter Rum
1 Zitrone (Schale und Saft), ungespritzt
3 Kardamomkapseln
3 Körner Piment

Schälen Sie den Ingwer und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben. Dann schlitzen Sie die Vanilleschote längs auf, kratzen das Vanillemark heraus und geben es zusammen mit der Vanilleschote, den Ingwerscheiben, der Zimtstange, den Nelken, dem Kardamomkapseln und den Pimentkörner in einen Topf. Anschließend geben Sie den Sternanis mit den Rosinen, den Mandeln, den Orangenschalen und den Zitronenschale sowie dem Orangen- und Zitronensaft und dem Zucker dazu. Danach gießen Sie alles mit dem Rotwein auf.

Nun lassen Sie das Ganze etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln und gießen es danach durch ein Sieb (abseihen). Den Rum mischen Sie bitte unter und füllen den Drink in hitzebeständige Gläser.

Dieser Drink heizt übrigens kräftig ein. Wenn Sie es etwas sanfter mögen, können Sie den Rum reduzieren, lassen ihn ganz weg oder mischen ihn mit Tee.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Schwermatrosen

Menge: 1 Drink

1/2 Saft der Limette
1 Zentiliter Zuckersirup
1 Zentiliter Tia Maria
2 Zentiliter Rum, weiß
4 Zentiliter Rum, braun
4 Zentiliter Rum, braun & hochprozentig
4 Zentiliter Rose's Lime Juice
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in Becherglas auf Crushed Ice ab und geben vor dem Servieren die ausgedrückte Limette dazu.

Schwyzer Kaffee

Menge: 1 Tasse

4 Tassen Espresso
3 Esslöffel Zucker
40 Milliliter Williams Birnengeist
4 Esslöffel Kondensmilch
2 Mini-Birnen
Pistazien

Rühren Sie den Zucker, den Birnengeist und die Milch schaumig und füllen Sie die drei Zutaten in hohe Gläser. Dann gießen Sie sie mit sehr heißem Espresso langsam auf. Danach halbieren Sie die Birnen, wenden sie in gehackten Pistazien und krönen den Kaffee damit.

Scorpion

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter brauner Rum
2 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Brandy
1 Zentiliter Triple Sec
4 Zentiliter Orangensaft
Saft einer 1 Limette
oder 2 Zentiliter Lemon Juice
Cocktailkirsche
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie die Zutaten auf gestoßenem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann geben Sie sie in ein bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrink-Glas und garnieren den Drink mit einer Cocktailkirsche.

Scotch Apple

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Scotch Whisky
2 Zentiliter Calvados
2 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Zuckersirup
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche
Apfelschale
einige Eiswürfel

Schütteln Sie die flüssigen Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut durch und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in einen Tumbler auf einige Eiswürfel. Garniert wird das Getränk mit einer Zitronenscheibe, einer Cocktailkirsche und einer Apfelschale.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Scotch Cherry

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Scotch Whisky
2 Zentiliter Kirschlikör
2 Zentiliter Orange Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
Zitronenviertel
einige Eiswürfel

Drehen Sie den Rand einer Cocktailschale in einem Zitronenviertel und tupfen Sie ihn in den Zucker. Dann geben Sie die flüssigen Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln sie gut. Zum Schluss gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in die Schale.

Scotch Grog

Menge: 1 Drink

1/3 Zitronensaft
1/3 Drambuie
Zucker

Füllen Sie das Glas mit 1/3 Zitronensaft und 1/3 Drambuie, erhitzen Sie es möglichst mit Wasserdampf aus der Espresso-Maschine und füllen Sie es mit heißem Wasser auf. Zucker können Sie nach Bedarf zugeben.

Als Verzierung können Sie das Glas vorher mit einem Zuckerrand versehen und eine Zitronenscheibe aufstecken.

VORSICHT - Der Drink schmeckt sehr lecker, und die Wirkung setzt leider mit Verzögerung ein. Dann aber richtig heftig.

Scotch Horse's Neck

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Scotch Whisky
2 Spritzer Angostura Bitter
Ginger Ale
Zitronenspirale, einige Eiswürfel

Füllen Sie ein großes Longdrinkglas mit Eiswürfeln und hängen Sie die Zitronenspirale in das Glas. Dann geben Sie den Angostura und den Scotch Whisky dazu und füllen das Getränk mit Ginger Ale auf.

Scotch Manhattan

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Bell's® Original Blended Scotch Whisky,
25 Milliliter Süßer Wermut
1 Schuss Angostura Bitter
1S Orangenspiralen
1S Cocktailkirschen, einige Eiswürfel

Geben Sie den Scotch Whisky, den süßen Wermut und den Angostura Bitter in ein Mixglas. Dann füllen Sie das Glas mit dem Eis und rühren das Getränk sorgfältig um, bis sich alles gut vermischt hat. Anschließend seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Martini-Glas ab und garnieren ihn vor dem Servieren mit einer Orangenspirale und einer Cocktailkirsche.

Unsere Tipps:
Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Bevor oder während Sie etwas trinken, lohnt es sich, auch einen Happen zu essen – dadurch verlangsamt sich die Alkoholaufnahme.

Scotch Mist

Menge: 1 Drink

9 Zentiliter Scotch Whisky
2 Streifen Zitronenschale
1/2 Tasse geschabtes Eis

Geben Sie den Scotch in einen Mixbecher und drücken Sie die Zitronenschale in dem Becher aus. Dann fügen Sie das Eis hinzu und schütteln alles etwa 6-7 mal kräftig durch.

Scotch Old Fashioned

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Scotch Whisky
2 Spritzer Angostura Bitter
1 Stück Würfelzucker
einige Eiswürfel

Geben Sie in einen Tumbler ein mit Angostura getränktes Würfelzuckerstück und geben Sie etwas klares Wasser sowie die Eiswürfel dazu. Dann übergießen Sie alles mit dem Whisky und rühren den Drink gut um.

Scotch Sour

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Scotch Whisky
3 Zentiliter Lemon Juice
1 -2 Zentiliter Zuckersirup
Orangenscheibe
Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Stielglas. Garniert wird er mit einer Cocktailkirsche und einer halben Orangenscheibe.

Scotch Whisky Flip

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Scotch Whisky
1 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Sahne (süß)
1 Eigelb (Größe M)
etwas Muskat
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie sie kurz durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Flipglas oder einen Sektkelch und bestreuen das Getränk mit etwas Muskat.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Scottie

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter Johnnie Walker Red Label
2 Zentiliter Pfirsichlikör
4 Zentiliter Maracujasaft
6 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie gut durch. Dann servieren Sie den Drink in einem Longdrinkglas mit Eis.

Zum Schluss spießen Sie auf einen Cocktailspieß eine Ananasecke und eine Cocktailkirsche und geben den Spieß über das Getränk.

Screwdriver

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka
5 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie den Wodka und den Orangensaft in ein gekühltes Glas und rühren Sie den Drink um.

Screwdriver Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wodka
8 Zentiliter Orangensaft
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Wodka und den Orangensaft mit einigen Eiswürfeln in den Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale. Nach eigenem Belieben können Sie weitere Eiswürfel direkt in den Drink geben, kurz umrühren und den Cocktail dann sofort servieren.

Screwdriver (mit Rum)

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
4 Zentiliter Weißer Rum
etwas Orangensaft
1 Orangenscheibe

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas, gießen Sie den Rum darüber und füllen Sie alles mit Orangensaft auf. Garniert wird der Drink mit einer Orangenscheibe.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sea Breeze Cooler

Menge: 1 Drink

1/2 Zitrone; Saft davon
2 Prise Grenadine
1/2 Apricot Brandy
1/2 Dry Gin
1 Eiswürfel
2 Zweiglein Minze

Geben Sie alle Zutaten nacheinander in ein Longdrinkglas und garnieren Sie den Drink dann mit der Minze.

Sea of Cortez

Menge: 1 Drink

4,5 Zentiliter Weißer Tequila
1 Zentiliter Grand Marnier
2,5 Zentiliter Crème de Cassis
3 Zentiliter frischer Limettensaft
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten auf Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie sie etwa 15 Sekunden. Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Tiki-Becher auf einige Eiswürfel ab. Zum Schluss dekorieren Sie das Getränk mit einer weißen Orchidee oder einer anderen duftfreien Blüte und servieren es.

Seelentröster

Menge: 4 Drinks

1/2 Liter Vollmilch
4 Esslöffel Honig (a 20 Gramm)
2 Zentiliter Weinbrand
2 Zentiliter Rum

Erhitzen Sie alle Zutaten in einem Topf, lassen Sie sie aber nicht kochen! Dabei müssen Sie bitte ständig rühren, damit der Honig sich auflöst. Nun spülen Sie ein Grogglas mit heißem Wasser aus und servieren die Drink sofort.

Seemann

Menge: 1 Liter

1 Liter Rotwein
Zimt
Nelken
Orangensaft
Rum muss dazu (nach Geschmack)
Zucker kann dazu
Wasser braucht nicht

Erhitzen Sie den Rotwein, den Zimt, die Nelken und den Orangensaft in einem Topf. Nach eigenem Belieben geben Sie den Zucker, den Rum und etwas Wasser dazu.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sekt Julep

Menge: 1 Drink

10 - 15 Pfefferminzblätter
2 Stück Würfelzucker
5 Zentiliter Weinbrand
1 Flasche Sekt
einige Ananasstückchen
eine Orangenscheibe
2 - 3 Eiswürfel

Legen Sie in ein hohes Glas die Pfefferminzblätter und den Würfelzucker . Dann zerdrücken Sie mit dem Ende eines hölzernen Kochlöffels den Zucker und zerquetschen die Pfefferminze. Wenn nötig, können Sie ein paar Tropfen Wasser dazugeben. Nun gießen Sie den Weinbrand darüber und stellen das Glas 15 Minuten in den Tiefkühlschrank. Anschließend geben Sie die zwei oder drei zerstoßenen Eiswürfel in das Glas, füllen es mit Sekt auf und garnieren das Getränk mit Ananas und der Orangenscheibe.

"Sekt-Cocktail ""Lemon Tree"""

Menge: 1 Drink

240 Milliliter Orangensaft
160 Milliliter Limonensaft
160 Milliliter Aquavit
240 Milliliter Sekt
einige Eiswürfel

Geben Sie die Säfte und den Aquavit mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach füllen Sie den Drink in Gläser und füllen ihn mit Sekt auf.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

"Sekt-Cocktail ""Siam"""

Menge: 6 Drinks

1 reife Mango; etwa 350 Gramm
2 Limetten
1 Flasche trockener Sekt
Zitronenmelisse-Blättchen

Für die Dekoration pro Glas schneiden Sie eine Spalte samt Schale aus der Mango heraus und stellen sie beiseite. Dann schälen Sie die restliche Mango. Das Fruchtfleisch schneiden Sie bitte am Stein entlang ab und schneiden es grob in Würfel. Dann pürieren Sie das Fruchtfleisch mit einem Mixstab. Das Püree streichen Sie jetzt durch ein feines Sieb und kühlen es.

Nun schneiden Sie die Hälfte der Limetten in so viele Scheiben wie Gläser. Jede Scheibe ritzen Sie bitte einmal vom Rand bis zur Mitte ein und stecken am des Schlitz die Limettenscheiben später über die Glasränder.

Die restlichen Limetten pressen Sie bitte aus. Dann verrühren Sie den Mangomark mit dem Limettensaft (nach Geschmack können sie bei 6 Gläser 3 - 4 Liter nehmen) und verteilen es auf die Gläser. Aufgegossen wird das Ganze mit dem Sekt. Jetzt rühren Sie die Drinks einmal durch, so dass sich das Fruchtmark richtig verteilt.

Zur Dekoration können Sie die Mangospalten, die Limettenscheiben und die Zitronenmelisse an die Glasränder stecken.

Pro Portion: ca. 120 kcal

Sekt-Erdbeeren

Menge: 4 Drinks

250 Gramm Erdbeeren
2 Esslöffel gesiebter Puderzucker
4 Esslöffel Erdbeerlikör
1/2 Flasche Sekt; gekühlt

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren dann gut abtropfen. Danach entstielen Sie die Erdbeeren, halbieren sie und geben sie in eine Schüssel. Anschließend bestreuen Sie die Beeren mit dem Puderzucker. Den Erdbeerlikör gießen Sie bitte nach kurzer Einweich-Zeit über die mit Puderzucker bestreuten Erdbeeren und lassen sie dann zugedeckt etwa 60 Minuten stehen.

Die Früchte verteilen Sie nach der Ruhezeit gleichmäßig auf vier große, gekühlte Gläser und füllen diese zum Schluss mit dem Sekt auf.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sekt-Quartett Regenbogen 1

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Limettensaft
1 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter grüner Bananenlikör
Sekt; trocken (zum Aufgießen)
1 Bananenscheibe
2 grüne Cocktailkischen

Geben Sie den Limettensaft, den Rum und den Likör mit 2 Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie den Drink in ein Sektglas und gießen mit Sekt auf. Die Bananenscheibe und die grünen Cocktailkirschen stecken Sie zum Schluss noch auf ein Spießchen und servieren sie mit dem Getränk.

Sekt-Quartett Regenbogen 2

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Curaçao blue
1 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Zitronensaft
Sekt Rosé (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie den Curaçao, den Gin und den Zitronensaft mit 2 Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie alles etwa 20 Sekunden kräftig. Dann gießen Sie das Getränk in ein Sektglas und füllen es mit Rosé-Sekt auf.

Sektcocktail Lucy Gold

Menge: 4 Drink

1 Mango (reif)
4 Zentiliter Limettensaft
4 Zentiliter Framboise
Sekt (trocken)

Schälen Sie die Mango-Frucht und geben Sie das Fruchtfleisch in einen Mixbecher. Dann pürieren Sie es mit dem Limettensaft und dem Framboise. Diese Mischung verteilen Sie jetzt auf Sektgläser und füllen das Getränk mit gut gekühltem Sekt.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Selbstgemachter Likör, Basisrezept

Menge: 1 Text

Das Ansetzen von Likören mit Branntwein ist relativ einfach: Die zerquetschten Früchte setzen Sie in Branntwein an (dieser sollte etwa 38 bis 50 Prozent Alkohol enthalten). Auf 500 Gramm Beeren kommt dann etwa 1 Liter Flüssigkeit. Die Mischung lassen Sie nun in verschlossenen Flaschen oder Einmachgläser etwa vier Wochen an der Wärme ziehen, filtern ihn danach ab (durch einen Geleesack oder ein feines Tuch geben, eventuell zusätzlich durch einen Kaffeefilter). Anschließend kochen Sie 300 bis 500 Gramm Zucker, je nach Süße der Beeren und persönlichem Geschmack, in etwas Wasser auf, geben es zu der Mischung dazu und füllen den Likör ab.

Liköre lassen sich übrigens mit verschiedenen Sorten von Schnaps ansetzen: Klare Schnäpse verändern das Beerenaroma kaum. Wenn Sie mit Gin, Rum, Weinbrand oder auch einem Obstler experimentieren, können Sie reizvolle Aromen kreieren. Besonders fein wird der Likör, wenn Sie den Branntweingeschmack mit einem kräftigen Rotwein verfeinern.

Jeder selbstgemachte Likör sollte übrigens vor dem Genuss einige Monate kühl und dunkel, am besten im Keller, reifen.

September Morn

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter weißer Rum
1 Eiweiß (Größe M)
1 Teelöffel Zucker
einige Spritzer Grenadine
1 Limette (den Saft davon)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf gestoßenem Eis in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann geben Sie den Cocktail in eine eisgekühlte Cocktailschale.

Sex on the Beach

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wodka
4 Zentiliter Pfirsichlikör
8 Zentiliter Cranberrysaft
oder Cranberrynektar
8 Zentiliter Orangensaft
ein paar Eiswürfel

Zum Garnieren:
1 Orangenscheibe

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sex rouge

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Benedictine
1 Schuss Grenadine

Zum Auffüllen, 1:1
Orangensaft
Ginger-ale

Zum Dekorieren:
1 Scheibe Limette
1 Cocktailkirsche

Außerdem:
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten zusammen in einem Longdrinkglas mit den Eiswürfeln. Dann legen Sie die Limettenscheibe und die Kirsche an einem Sticker über den Glasrand und servieren den Drink mit einem hübschen Stirrer.

Shagliato

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Campari
3 Zentiliter Wermut, rot
etwas Prosecco (oder Champagner)
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Becherglas auf Eiswürfel und füllen Sie den Cocktail mit Prosecco oder Champagner auf.

Sherry Cobbler

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac
1 Zentiliter Himbeergeist
2 Spritzer Grenadine
Ananasscheibe
Himbeeren
3 Zentiliter Sherry
etwas zerstoßenes Eis

Füllen Sie ein großes Kelchglas zur Hälfte mit zerstoßenem Eis und verrühren Sie es mit Cognac, Himbeergeist sowie Grenadine. Dann geben Sie die Früchte dazu und gießen den Drink mit Sherry auf.

Sherry Eggnog

Menge: 1 Cocktail

1 Eigelb (Größe M)
1 Zentiliter Sahne (süß)
1 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Cream Sherry
Vollmilch (zum Auffüllen)
etwas Muskatnuss
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten (außer dem Muskat und der Milch) in einen Shaker auf einige Eiswürfeln und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Becherglas ab, füllen ihn mit kalter Milch auf und reiben vor dem Servieren etwas Muskatnuss darüber. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sherry Flip

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
etwas Muskatnuss
2 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Sherry medium dry
2 Zentiliter Cognac
1 Eigelb (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Tumblerglas und bestreuen das fertige Getränk mit Muskatnuss. Anschließend servieren Sie den Cocktail bitte sofort.

Shortdrink: Babyface

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Crème de Cassis
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit dem Eis und schütteln Sie sie bis der Drink cremig ist.

Sidecar

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Brandy
3/4 Zentiliter Cointreau
3/4 Zentiliter Limettensaft
1 Limone

Mit Eis in einem Shaker gut schütteln und in ein Glas halbvoll mit Crush-Eis abseihen.

Side-Car Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cognac
2 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Zitronensaft
etwas braunen Zucker (zum Dekorieren)
ein paar Eiswürfel

Zuerst sollte Sie die Cocktailschale mit einem Zuckerrand versehen. Dafür fahren Sie den Glasrand mit einer Zitronenscheibe ab und drücken ihn anschließend auf den Zucker (in einer Schale). Das Glas schütteln Sie danach leicht, damit die losen Körner abfallen. Die übrigen Zutaten für den Sidecar geben Sie jetzt in einen Shaker und schütteln sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in die vorbereitete Cocktailschale.

Dekoration:
Als Dekoration reicht natürlich der Zuckerrand am Glas völlig aus. Eventuell können Sie dem Sidecar noch eine Orangenscheibe beifügen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sienboonsopp

Menge: 1 Drink

200 Gramm Kandis, weißer
2 Esslöffel Wasser, eventuell mehr
1 Stück Ingwerwurzel
2 Zitronen (unbehandelt), Schale
250 Gramm Sultaninen
2 Liter Weizenkorn

Kochen Sie den Kandis mit dem Wasser, den geschältem Ingwer und der Zitronenschale bei mittlerer Hitze auf, bis der Kandis sich schön gelöst hat. Dann gießen Sie alles durch ein Sieb (abseihen) und lassen es abkühlen. Danach füllen Sie die gewaschenen Sultaninen, den Korn und die Zitronenschale in ein Gefäß, decken es gut ab und lassen es etwa drei Tage ziehen. Anschließend entfernen Sie die Zitronenschale mit einer Schaumkelle und servieren das Getränk gut gekühlt.

Sierra

Sierra Silver pur

Geben Sie 2 Zentiliter Sierra Tequila Silver in den Sierra Stamper und streuen Sie das Jodsalz auf den Handrücken. Dann lecken Sie das Jodsalz ab und lupfen sofort den Sierra. Anschließend beißen Sie bitte kräftig in die Zitrone, saugen sie aus und lassen die Säure kommen.

Sierra Margarita

Geben Sie 4 Zentiliter Sierra Tequila Silver, 2 Zentiliter Orangen-Likör, 2 Zentiliter Zitronensaft oder Limonensaft in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze kräftig. Danach ziehen Sie den Rand einer Cocktailschale erst über ein Zitronenscheibchen, um es anschließend in einen Haufen Jodsalz zu tunken. Dann füllen Sie das Getränk ein, ohne die Kruste zu verletzen, und setzten die Zitronenscheibe darauf.

Sierra Hokus Pokus

Geben Sie 4 Zentiliter Sierra Tequila Silver, 2 Zentiliter Original Peachtree (Pfirsichlikör), 8 Zentiliter Orangensaft, 2 Zentiliter Zitronensaft und 1 Teelöffel Blue Curaçao in einen Shaker und vermischen Sie alles so lange und so heftig, wie Sie können. Dann füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und garnieren das Getränk mit Ananasstücken sowie einer Cocktailkirschche.

Sierra Latin Lover

Geben Sie 4 Zentiliter Sierra Tequila Silver, 2 Zentiliter Nega Fulo (Cachaça, brasilianische Spirituose aus Zuckerrohr), 8 Zentiliter Ananassaft, 1 Zentiliter Zitronensaft, 2 Zentiliter Lime Juice, 1 Schaufel kleine Eisstückchen in einen Shaker und schütteln Sie alles zusammen. Dann geben Sie den Drink in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit einer Zitronenscheibe, einer Orangenscheibe und Kirschen.

Sierra Gold pur

Geben Sie 2 Zentiliter Sierra Tequila Gold in den Stamper, lassen Sie die Gäste statt Jodsalz Zimt lecken und danach eine Orange trinken.

Sierra Tico Tico

Geben Sie ordentlich Sierra Tequila Gold in das Glas - nicht weniger als 4 Zentiliter. Dann fügen Sie noch ein paar Eiswürfel hinzu, zerdrücken eine 1/4 Limone oder Zitrone mit 2 Fingern und geben sie in das Glas. Aufgefüllt wird der Drink jetzt mit Cola. Anschließend garnieren Sie ihn bitte mit einer Zitronen- oder Limonenenscheibe.

Sierra Sunrise

Geben Sie 5 Zentiliter Sierra Tequila Silver, 2 Zentiliter Grenadine, 10 Zentiliter Orangensaft, Sierra und Orangensaft in den Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein mit Eiswürfelchen gefülltes Longdrinkglas. Danach schütten Sie die Grenadine darüber, lassen ihn sich setzen und verrühren darauf eine Zitronenscheibe.

Siesta

Menge: 1 Cocktail

ein paar Eiswürfel
6 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Cointreau
1 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Grenadine
1 Zentiliter Cognac
4 Zentiliter Portwein (rot)
1 Stück Orangenschale

Geben Sie einige Eiswürfel und eine vorbereitete Spirale aus einer Orangenschale in ein Longdrinkglas. Dann fügen Sie bitte weitere Eiswürfel und die anderen Zutaten in den Shaker, shaken alles kräftig und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Signature Drink “V”

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Botucal Mantuano Rum
1,5 Zentiliter Papaya-Zedernholz Sirup
1 Zentiliter frischer Zuckerrohrsaft
etwas Tafelsalz
einige Eiswürfel

Kochen sie die Papaya und den Zucker auf und passieren Sie das Ganze durch ein Sieb. Anschließend lassen Sie es auskühlen und geben 3 Tropfen Botanical Fusion Zedernholz dazu.

Danach rühren Sie das Jodsalz (symbolisiert das karibische Meer Venezuelas), den Papaya-Zedernholzsirup (steht für den grünen Regenwald), den Diplomático Mantuano Rum und den Zuckerrohrsaft (spiegeln das Herz des Rums wider) auf die Eiswürfel (große Eis-Cubes repräsentieren die Anden) und seihen das Ganze durch ein Sieb in das Rokoko Glas ab. Anschließend servieren Sie den Cocktail mit einem Glas Wasser (steht für die Wüste). "V“ steht übrigens für die römische fünf und damit für die fünf Zutaten in dem Drink. Gleichzeitig ist es natürlich der Anfangsbuchstabe für die Heimat des Rums.

Silver Fizz

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Zuckersirup
10 Zentiliter Schweppes Soda Water
4 Zentiliter Gin
1 Eiweiß (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten außer dem Schweppes Soda Water mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und gießen Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Je nach Geschmack können Sie den Drink mit Schweppes Soda Water auffüllen. Vor dem Servieren sollten Sie das Getränk nochmals leicht umrühren und es anschließend mit einem Trinkhalm servieren.

Silver Jubilee

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Bananenlikör
4 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann füllen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Silver Rum Fizz

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Rum
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
1 Eiweiß (Größe M)
Soda

Geben Sie alle Zutaten außer dem Soda in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie lange. Danach füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und gießen ihn mit Soda auf.

Silver Wodka Fizz

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
1 Eiweiß
Soda

Geben Sie alle Zutaten außer den Soda in einen Shaker und schütteln Sie sie mit den Eiswürfeln kräftig. Dann füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und gießen ihn mit Soda auf.

Silvercloud

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Johnnie Walker
2 Zentiliter frische Sahne (süß)
2 Zentiliter Crème de Bananes
1 Eigelb (Größe M)
1 Eiweeß
3 Eiswürfel

Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee, geben Sie die Eiswürfel hinzu und dann alle übrigen Zutaten. Zum Schluss wird der Silvercloud mit etwas Kaffeepulver bestreut.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Silvester-Punsch

Menge: 12 Drinks
1 1/2 Liter Ananassaft, 3/4 Liter Orangensaft
3/4 Liter Grapefruitsaft
3/4 Liter Bacardi Rum Light Dry
3/4 Liter Bacardi Rum Gold
350 Milliliter heller Kirschsaft (aus der Konserve) - Kirschen zur Seite legen
1 Tasse Grenadinesirup (Menge nach eigenem Belieben)
1 Prise Angostura Bitter; oder das Doppelte (zum Würzen)
Zitronensaft (nach eigenem Belieben)
Orangenscheiben (als Dekor)

Würzen Sie den Silvester-Punsch mit dem Angostura Bitter, rühren Sie die beiden Zutaten gut um und schmecken Sie sie sorgfältig ab.

Sollte Ihnen der Silvester-Punsch zu süß sein, können Sie etwas Zitronensaft hinzu geben, sollte er etwas zu herb geraten sein, geben Sie einfach Grenadinesirup für die fehlende Süße dazu.

Stellen Sie den Silvester-Punsch bis zum Servieren in den Kühlschrank. Dann servieren Sie das Getränk gut umgerührt und über zwei bis drei Eiswürfeln in einem halbhohen Glas. Dekoriert wird der Drink mit einer Orangenscheibe oder einem frischem Fruchtspieß.

Unser Tip:
Nicht überall ist Grenadinesirup erhältlich. Er läßt sich aber auch durch einen einfachen Zuckersirup ersetzen. Diesen können Sie sehr einfach selber herstellen. Dafür verwenden Sie vier Teile Zucker und einen Teil Wasser und vermengen diese in einem Topf. Danach kochen Sie die Flüssigkeit fünf Minuten und bewahren sie anschließend abgekühlt im Kühlschrank auf. Der Zuckersirup ist bei vielen Mixgetränken eine wichtige Zutat.

Singapore Race Sling

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Grapefruitsaft
5 Zentiliter Gin
1 Zentiliter Chambord
etwas Soda (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf einigen Eiswürfeln und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel ab und füllen ihn mit Soda auf. Zum Schluss floaten Sie das Getränk vorsichtig mit dem Chambord und servieren es.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Singapore Sling

Nenge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Brandy (Cherry Brandy)
3 Zentiliter Zitronensaft, frisch gepresst
1 Spritzer Grenadine
1 Zentiliter Sirup (Zuckersirup)
nach eigenem Belieben Wasser (Sodawasser)
⅛ Zitrone (1 Segment)
2 Cocktailfrüchte (Kirschen)
einige Eiswürfel

Geben Sie den Gin, den Cherry Brandy, den Zitronensaft, den Zuckersirup und den Grenadine mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und mixen Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch einen Strainer in einen Tumbler und füllen ihn mit Soda auf. Zum Schluss fügen Sie bitte noch die heiß abgewaschene Zitrone und die Cocktailkirschen hinzu.

Sloe Gin Fizz

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Sloe Gin
2 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
ca. 10 - 15 Zentiliter Soda
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Sloe Gin, den Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup zusammen mit etwas dem Eis in einen Shaker und shaken Sie alles sehr gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und füllen ihn mit Soda auf.

Als Garnitur empfehlen wir eine Zitronenscheibe.

Sloppy Joe

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter trockener Wermut
10 Milliliter Grenadine
20 Milliliter Leichter Rum
30 Milliliter Limettensaft
20 Milliliter Zuckersirup
10 Milliliter Triple Sec
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:
Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Smoky Martini

Menge: 1 Cocktail

0,5 Zentiliter Wermut, trocken
5 Zentiliter Gin
1 Spritzer Whisky
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Martiniglas ab. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Snowball 1

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
4 Zentiliter Eierlikör
15 Zentiliter Zitronenlimonade

Lassen Sie den Eierlikör über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas fließen und füllen Sie es je nach Geschmack vorsichtig mit Zitronenlimonade auf. Dann servieren Sie den fertigen Drink mit einem Trinkhalm und einem Stirrer.

Snowball 2

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Amaretto
2 Zentiliter Sahne (süß)
etwas Muskatnuss
einige Eiswürfel

Geben Sie den Wodka, den Amaretto und die Sahne mit Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und bestreuen ihn mit etwas geriebener Muskatnuss. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Snowball 3

Menge: 1 Drink

4 Esslöffel Eiswürfel (haselnussgroß)
5 Zentiliter Zitronensaft
2 Esslöffel Zucker
5 Zentiliter Whisky
Ginger Ale zum Auffüllen

Geben Sie die Eiswürfel mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Whisky ein einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann gießen Sie den Drink in ein großes Becherglas und füllen ihn mit Ginger Ale auf.

Dazu reichen Sie bitte einen Trinkhalm.

Snowball Fizz

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter frischer Grapefruitsaft
3 Zentiliter frischer Orangensaft
1 Teelöffel extra feiner Zucker
1 Eiweiß (Größe M)
9 Zentiliter Gin
3-4 Eiswürfel

Geben Sie ie Fruchtsäfte, den Gin und den Zucker in einen Shaker und rühren Sie die Zutaten mit einem Teelöffel gut um, um den Zucker aufzulösen. Dann geben Sie das Eiweiß und die Eiswürfel hinzu und schütteln alles etwa 8-10 mal kräftig. Anschließend gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas.

Solero Shot

Menge: 1 Liter

3 Eigelb (Größe M)
100 Gramm Puderzucker
2 Paket Vanillezucker
250 Gramm Sahne (süß)
200 Milliliter Rum weiß
1 Mango Fleisch davon
200 Milliliter Maracujasaft
3 Esslöffel Zitronensaft

Geben Sie die Eigelbe, den Puderzucker und den Vanillezucker in einen Standmixer und mixen Sie alles schaumig. Dann schälen Sie die Mango und schneiden das Fruchtfleisch herunter. Die restlichen Zutaten geben Sie nun inklusive des Mangofruchtfleischs auch in den Mixer und pürieren das Ganze ordentlich. Die Flüssigkeit füllen Sie danach bitte in einen Topf und erhitzen sie für etwa 5 Minuten auf 70 Grad Celsius (nicht kochen, sonst verfliegt der Alkohol und die Eier gerinnen !).

Anschließend füllen Sie den Likör in sterile Flaschen ab und verschließen diese direkt.

Unsere Tipps:
Wenn Ihnen die Masse nach dem erhitzen nicht fein genug ist, können Sie sie problemlos wieder in den Glas-Mixaufsatz geben und erneut pürieren. Wenn Sie es komplett ohne Fruchtfleisch möchten geben Sie die Solero Shot durch ein Sieb und danach in die Flasche.

Sombrero

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum, weiß
6 Zentiliter Grapefruitsaft
5 Zentiliter Ananassaft
5 Zentiliter Sahne (süß)
3-4 Eiswürfel
1 Cocktailkirsche, zum garnieren

Füllen Sie den Ananassaft, den Grapefruitsaft, die Sahne und den Rum mit 2 Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie alles kurz, geben 2-3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas und seihen die geshakte Mischung durch ein Sieb darauf. Garniert wird der Drink mit einer Cocktailkirsche und einem Schirmchen.

Sophia

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Amaretto Saronno
1 Zentiliter Crème de Menthe grün
3 Zentiliter Sahne (süß)
gehackte, geröstete Mandeln

Geben Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine vorgekühlte Cocktailschale und bestreuen ihn mit den gehackten Mandeln.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

South of the border

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
5 Zentiliter Lime Juice
3 Zentiliter Tequila (weiß)
2 Zentiliter Kahlúa

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig durch. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler ab und servieren den Drink sofort.

Southern Comfort Sour

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Southern Comfort

Geben Sie die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab; nach Belieben können Sie einen oder mehrere frische Eiswürfel in den fertigen Drink geben und den Drink anschließend sofort servieren.

Southern Island

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Kahlúa
einige Eiswürfel
einige Kaffeebohnen (zum Dekorieren)

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

Southern Special

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Ananaslikör
1 Zentiliter Zitronensaft
trockener Sekt (zum Auffüllen)
1 Cocktailkirsche
1 Ananasscheibe
1 Zitronenscheibe

Geben Sie den Rum, den Likör und den Saft mit dem Eis in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit trockenem Sekt auf. Die Kirsche stecken Sie nun auf ein Cocktailspieß und geben die Frucht dazu.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Southern Sunrise

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Southern Comfort
1 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Grenadine
6 Zentiliter frisch gepresster Orangensaft
einige Eiswürfel
1 Orangenscheibe (zum Garnieren)

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

Southern Trip

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Southern Comfort
2 Zentiliter Orange Juice
Champagner

Geben Sie den Southern Comfort und den Orange Juice in eine vorgekühlte Schale. Dann füllen Sie den Drink mit Champagner auf und servieren ihn.

Southside

Menge: 1 Cocktail

50 Milliliter Tanqueray® London Dry Gin
25 Milliliter Zitronensaft
12 Milliliter Zuckersirup
10 Blätter Minze
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Shaker mit dem Eis und geben Sie einige Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker. Dann gießen Sie den Tanqueray London Dry Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup in den Shaker und geben die Minzblätter hinzu.

Nun messen Sie mit einem Jigger 50 Milliliter Tanqueray London Dry Gin, 25 Milliliter Zitronensaft und 12 Milliliter Zuckersirup ab und geben die Zutaten in den Shaker. Danach fügen Sie acht Minzblätter hinzu.

Anschließend shaken Sie den Cocktail so lange, bis das Getränk kalt ist. Die Mischung shaken Sie bitte so lange kräftig, bis sich die Oberfläche des Cocktail-Shakers kühl anfühlt.

Dann gießen Sie das Getränk durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas. Den Cocktail gießen Sie anschließend mithilfe eines Siebes in ein Martini-Glas.

Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit Minzblättern, als Garnierung empfehlen wir zwei Minzblätter auf dem Drink.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Southside Royal

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Gin
3-4 Blätter Minze
2 Zentiliter Limettensaft
2 Zentiliter Zuckersirup
etwas Champagner
einige Eiswürfel

Geben Sie die Minze, den Limettensaft und den Zuckersirup in einen Shaker und muddeln Sie alles. Dann füllen Sie bitte etwas Eis und 6 Zentiliter Gin mit in den Shaker und shaken den Cocktail kräftig. Danach gießen Sie das Getränk doppelt durch ein Sieb (double-strain) in ein Champagnerglas und füllen es mit Champagner auf. Dekoriert wird der Cocktail zum Schluss mit einem Blatt frischer Minze.

Spanische Weißweinbowle

Menge: 8 Portionen

4 Zitronen (reif und ungespritzt)
8 Stück Würfelzucker
1/2 Tasse Cognac
1 Liter Weißwein (halbtrocken)
1/2 Liter Mineralwasser (eventuell mehr)
ein paar Eiswürfel

Außerdem:
etwas Klarsichtfolie

Bürsten Sie die Zitronen gründlich mit heißem Wasser ab.

Dann reiben Sie die Würfelzuckerstücke an der Hälfte der Zitronen ab und geben den Zucker in 1 Bowlengefäß oder eine Glaskanne.

Danach schneiden Sie 1/4 der Zitronen in sehr dünne Scheiben, legen sie in das Gefäß und übergießen sie mit dem Cognac. Das Gefäß decken Sie nun bitte mit der Folie ab und stellen es etwa 25 Minuten in den Kühlschrank.

Nun pressen Sie den Saft der übrigen Zitronen aus und gießen ihn zusammen mit dem Weißwein, den Eiswürfeln und dem Mineralwasser zu dem Ansatz in das Gefäß.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Spanischer Traum

Menge: 1 Drink

1 Kaffee (stark und heiß)
1/4 Orangengranulat
2 Zentiliter Cream Sherry
1 Stückchen Zimt
3 Zentiliter Rum 54%, Brandy oder Weinbrand
2 Stück Würfelzucker

Geben Sie den Kaffee, das Orangengranulat, den Sherry und den Zimt in einen Mixbehälter und lassen Sie alles etwa 3 Minuten ziehen. Dann gießen Sie den Drink in eine vorgewärmte, feuerfeste Tasse, legen eine kleine Feuerzange darüber und geben die Zuckerwürfel darauf. Nun erwärmen Sie den Rum oder den Brandy beziehungsweise den Weinbrand langsam und gießen den Alkohol über den Zucker gießen. Außerdem flambieren Sie ihn.

Spanish Manhattan

Menge: 1 Drink

2 Spritzer Würzbitter
60 Milliliter Bourbon
30 Milliliter Sherry
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie alles gut durch und geben den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Danach können Sie das Getränk servieren.

Springtime

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cointreau
4 Zentiliter Wodka
6 Zentiliter Orange Juice
Orangenscheibe
Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in einen Tumbler-Glas auf Eiswürfel. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche.

Springtime Cooler

Menge: 1 Dink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Blue Curaçao Likör
6 Zentiliter Orangensaft
3 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Wodka

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und servieren ihn mit einem Trinkhalm.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Spritzer

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Weißwein
Sodawasser
1 Spalte Zitrone
Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in ein Weinglas mit Eiswürfeln und geben Sie den Weißwein dazu. Danach füllen Sie den Drink mit Sodawasser auf und garnieren ihn mit der Zitrone.

Unser Tipp:
Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Spritzige Tee-Bowle

Menge: 1 Drink

6 Teelöffel Tee (vorzugsweise schwarz)
2 Flaschen Sekt
Zucker (nach Geschmack)
Zitronensaft (nach Geschmack)
1 Zitrone (unbehandelt und in Scheiben geschnitten)
1/4 Liter Wasser

Brühen Sie den Tee mit 1/4 Liter Wasser auf und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten ziehen. Dann geben Sie den Zitronensaft hinzu. Kurz vor dem Servieren fügen Sie den Sekt hinzu und geben in jedes Glas eine Zitronenscheibe.

Sputnik

Menge: 1 Portion

3 Zentiliter Fernet-Branca
6 Zentiliter Wodka
1/2 Teelöffel extra feiner Zucker
1 Teelöffel frischer Zitronensaft
3 -4 Eiswürfel

Füllen Sie den Fernet-Branca, den Wodka und den Zucker in einen Shaker und rühren Sie alles gut um. Dann geben Sie den Zitronensaft und die Eiswürfel hinzu und schütteln alles etwa 8-10 mal kräftig. Anschließend können Sie den Drink in ein Glas geben und ihn servieren.

St. Vincent

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Galliano
3 Tropfen Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis und schuetteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und servieren ihn.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Stars and Stripes

Menge: 1 Drink

15 Milliliter Grenadine
15 Milliliter Sahne (süß)
15 Milliliter Blue Curaçao

Geben Sie die letzten beiden Zutaten in ein Shot-Glas und fügen Sie die Grenadine hinzu. Dann lassen Sie die Sahne und Blue Curaçao schwimmen.

Stinger

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cognac
2 Zentiliter Crème de Menthe weiß

Füllen Sie beide Zutaten in einen Boston-Shaker auf Eiswürfel und shaken Sie sie. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine vorgekühlte Martinischale, oder eine Cocktailschale ab.

Dekoriert wird der Cocktail mit einem Blatt Minze, danach können Sie ihn servieren.

Stone Fence

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Roggen, Bourbon, Rum oder Brandy
1 Schuss Angostura Bitter
etwas Apfelwein
einige Eiswürfel

Dekoration:
1 Minzzweig

Fügen Sie die 60 Milliliter Alkohol und den Bitterstoff einem Collins-Glas über das Eis. Dann füllen Sie das Glas bis zum Rand mit dem Apfelwein und rühren alles um. Garniert wird der Drink mit einem Minzzweig.

Stone Sour

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Bourbon
10 Milliliter Crème De Menthe, weiß
20 Milliliter Zitronensaft
etwas Sodawasser (zum Auffüllen)
1 Zweig Minze
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln und geben Sie den Bourbon, die Crème De Menthe, und den Zitronensaft dazu. Dann füllen Sie den Drink mit Sodawasser auf und garnieren ihn mit einigen Minzblättern.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Stormy Weather

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Fernet Branca
2 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Crème de Menthe (weiß)
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Becherglas auf einigen Eiswürfeln und servieren Sie diesen Drink dann.

Strawberry Colada

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter weißer Rum
6 Zentiliter Ananas Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
4 Zentiliter Coconut Cream
einige Erdbeeren
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie die Zutaten in einen Mixer und mixen Sie sie gut durch. Dann schütten Sie den Drink in ein mit gestoßenem Eis halb gefülltes Longdrinkglas. Eine Erdbeere stecken Sie bitte als Garnitur an den Glasrand.

Strawberry Cream

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Himbeergeist
2 Zentiliter Erdbeerlikör
1 Kiwischeibe
2 kleine Erdbeeren
einige Eiswürfel

Schütten Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie sie und gießen Sie den Cocktail danach in Cocktailschale. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit einer Kiwischeibe und 2 kleinen Erdbeeren.

Strawberry Daiquiri

Menge: 1 Drink

5 Erdbeeren (geputzt)
1/2 Limette (den Saft davon)
1 Teelöffel Zuckersirup
4 Zentiliter weißer Rum
2 Esslöffel zerstoßenes Eis

Zur Dekoration:
einige Minzblätter
einige Erdbeeren

Geben Sie alle Zutaten mit dem Eis in einen Elekromixer und rühren Sie sie gut durch. Dann schütten Sie den Drink in eine Cocktailschale und dekorieren ihn nach eigenem Belieben mit frischen Minzeblättern sowie einigen Erdbeeren

Unser Tipp:
Sie sollten diesen Drink sofort servieren. Je länger das Getränk steht, um so wässeriger wird es.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Strawberry Daiquiri No. 1

Menge: 4 Drinks

50 Gramm Erdbeeren
5 Zentiliter Rum, weiß
3 Zentiliter Limettensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
6 Eiswürfel
einige Erdbeeren

Geben Sie die Erdbeeren in ein Sieb und tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser, danach putzen Sie die Beeren. Nun pürieren Sie die Erdbeeren, den Rum, den Limettensaft, den Zuckersirup und die Eiswürfel in einem Elektromixer kurz.

Anschließend verteilen Sie den Strawberry Daiquiri auf vier Gläser und verzieren die Glasränder nach eigenem Belieben mit einer Erdbeere.

Strawberry Daiquiri No. 2

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Limettensaft
5 Zentiliter Rum (Havanna Club oder Bacardi weißer Rum)
1 ½ Esslöffel Rohrzucker, brauner
6 Erdbeeren, reife, süße oder Tiefkühl.
4 Würfel Eis, zerstoßen
1 Zweig Minze

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mischen Sie sie solange bis eine homogener Drink entstanden ist. Garniert wird der Drink mit frischer Minze, anschließend können Sie ihn servieren.

Strawberry Frozen-Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

150 Gramm Eiswürfel
20 Milliliter frisch gepresster etwas Zitronensaft
50 Milliliter brauner Rum
1 Teelöffel Frusip's Erdbeere
2 Teelöffel Fruchtsüße HT
2-3 Stück frische Erdbeeren

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und lassen Sie ihn etwa 15 bis 30 Sekunden auf höchster Stufe laufen. Danach füllen Sie damit eine Sektschale und dekorieren den Rand mit frischen Erdbeeren.
Als Strohhalm, der natürlich bei einem Cocktailglas nicht fehlen darf, bietet sich selbstverständlich auch ein natürlicher Strohhalm an.

Strawberry-Margarita

Menge: 2 Drinks

4 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Triple Sec oder Cointreau
2 Zentiliter Erdbeersirup
2 Zentiliter Zitronensaft
10 Eiswürfel

Hacken Sie die Eiswürfel in einem Mixer klein, geben Sie das Eis mit allen Zutaten in einen Shaker. Dann mixen Sie alles gut, gießen die Margarita in ein Cocktailglas mit Zuckerrand und servieren das Getränk mit einem Trinkhalm.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sturmfest

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Apfelkorn
2 Zentiliter Kokossirup
2 Zentiliter Kaffeesahne (1O%)
8 Zentiliter Ananassaft
Apfelspalten
Frische Minze
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die Kaffeesahne, den Apfelkorn, den Kokossirup und den Ananassaft in einen Mixer und mixen Sie die Zutaten etwa 2O Sekunden durch. Anschließend füllen Sie den Drink auf Eis in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit den Apfelspalten, den Minzblättern und der Cocktailkirsche.

Sugar Bird

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter weißer Rum
3 Zentiliter Cognac
1 Ei (Größe M)
2 Zentiliter Lemon Juice
5 Zentiliter Ananas Juice
1/2 Banane
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Zuckersirup

Mixen Sie die Zutaten in einem Mixer gut durch und gießen Sie den Drink dann in ein mit gestoßenem Eis halb gefülltes Longdrinkglas. Danach garnieren Sie ihn bitte mit dem Ananasstück, der Cocktailkirsche und dem Minzzweig.

Sun-Kiss

Menge: 1 Drink

150 Milliliter Orangensaft
150 Milliliter Maracujasaft
1 Schuss Himbeersirup
2 Zentiliter Wodka

Geben Sie den Orangensaft, den Maracujasaft und den Wodka in ein Longdrink-Glas und verrühren Sie die Zutaten gut. Zum Schluss geben Sie bitte noch einen kleinen Schuss Himbeersirup dazu und servieren das Getränk dann.

Sundowner

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cognac
1,5 Zentiliter Cointreau
1,5 Zentiliter Galliano
3 Zentiliter frischer Limettensaft
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie das Ganze. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in einen vorgekühlten Tumbler auf frische Eiswürfel ab und dekorieren ihn vor dem Servieren mit einem Limettenrad.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sunny Island

Menge: 1 Portionen

2 Zentiliter Ananassaft
3 Zentiliter weißer Rum
4 Zentiliter Kirschsaft
5 Zentiliter Mangosaft
2 Ananasstückchen
etwas Minze

Gießen Sie den Ananassaft und den weißer Rum in ein Longdrinkglas und verrühren Sie die beiden Zutaten leicht. Danach füllen Sie vorsichtig erst mit Kirschsaft, anschließend mit Mangosaft auf.

Die Minze stecken Sie jetzt in ein Ananasstück und dekorieren das Getränk damit am Glasrand.

Sunrise

Menge: 1 Cocktail

1/2 mittlere Banane (geschält)
4 Zentiliter Maracujasaft
4 Zentiliter Bananenlikör
6 Zentiliter Weißer Rum
Bananenscheiben
Kumquats
4 Esslöffel gestoßenes Eis

Pürieren Sie die Banane mit dem Maracujasaft mit einem Mixer. Dann geben Sie das Püree mit gestoßenen Eiswürfeln in einen Shaker, fügen den Bananenlikör und den Rum hinzu und schütteln den Cocktail kurz, aber kräftig. Anschließend gießen Sie das Getränk bitte durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas.

Nun halbieren Sie die Bananenscheiben und dem Kumquats und stecken beides abwechselnd auf einen Cocktailspieß. Zum Schluss legen Sie den Spieß über das Glas und servieren das Getränk dann.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sunshine-Flip

Menge: 2 Portionen

1/4 Liter Vollmilch
1 Ei (Größe M)
1 Scheibe Ananas (zerkleinert)
1 Orange (den Saft davon)
1/2 Grapefruit (den Saft davon)
1 Gläschen Cointreau

Geben Sie die Zutaten in einen Mixer und verrühren Sie sie gut.

Suzie Wong

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Mandarinenlikör
2 Zentiliter Zitronensaft
einige Eiswürfel
Champagner (zum Auffüllen)

Füllen Sie den Wodka, den Likör und den Zitronensaft in einen Mixbecher mit Eiswürfeln und mixen Sie die Zutaten gut durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (asbseihen) in ein Sektglas und füllen ihn mit Champagner auf.

Sweet Girl

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Apricot Brandy
1 Zentiliter Sahne (süß)

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

Sweet Martini

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter süßer Wermut
6 Zentiliter Gin
1 Maraschino-Kirsche
1 Streifen Orangenschale

Füllen Sie den Wermut und den Gin in ein Cocktailglas und rühren Sie die Zutaten kurz um. Dann garnieren Sie den Cocktail mit einer Marschinokirsche sowie der Orangenschale und servieren ihn.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Sweet Russian

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Pfirischlikör
6 Zentiliter Maracujanektar
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zitronenscheibe
1 Pfirsichspalte

Geben Sie den Wodka und den Pfirsichlikör in ein Mixglas und verrühren Sie alles gut. Dann gießen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale und füllen ihn mit Maracujanektar sowie Zitronensaft auf.

Die Zitronenscheibe und Pfirischspalte stecken Sie bitte an den Glasrand.

Sweet Science

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Scotch
2 Zentiliter Drambuie
4 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink in ein Sour-Glas und servieren ihn.

Swimmingpool

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Barcadi weiß
2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Curaçao blue
1 Zentiliter Amaretto
2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Ananas

Vermischen Sie die Zutaten in einem Shaker und gießen Sie sie in ein Longdrink-Glas. Dann garnieren Sie das Getränk mit Ananasstücken, Cocktailkirschen und Bananenstücken.

Swimming Pool Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka
4 Zentiliter weißer Rum
1 Zentiliter Blue Curaçao
1 Zentiliter Sahne (süß)
4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Cream of Coconut
etwas gestoßenes Eis

Füllen Sie ein Longdrinkglas oder ein Fancy-Glas zur Hälfte mit dem gestoßenem Eis. Dann geben Sie alle Zutaten außer den Früchten und dem Curaçao in den Elektromixer und mixen sie solange durch, bis sich Schaum bildet. Danach schütten Sie die Mischung über das gestoßene Eis in das Glas schütten und rühren den Cocktail gut durch. Jetzt fügen Sie die Früchte und den Curaçao vorsichtig hinzu und servieren das Getränk mit Trinkhalm.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Swinger

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Amaretto
1 Zentiliter Limettensaft
8 Zentiliter Orange Juice
einige Eiswürfel
1 Orangenscheibe

Geben Sie den Wodka, den Amaretto, dem Limettensaft sowie dem Orangensaft in einen Shaker mit Eiswürfeln und shaken Sie alles kräftig.Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit der Orangenscheibe.

T.N.T

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Bourbon Whisky
1-2 Zentiliter Pernod
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Tumbler auf einigen Eiswürfeln und servieren Sie den Drink dann.

Unser Tipp:
Dieser Drink kann auch mit Wasser oder Soda abgespritzt werden.

Take Five

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Zuckersirup
3 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Grenadine

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie gut und servieren Sie den Drink mit einer Cocktailkirsche.

Tallyman's Drink

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Crème de Bananes
4 Zentiliter Rum (dunkel)
1 Zentiliter Zitronensaft (frisch)
4 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie gut mit Eiswürfeln. Dann gießen Sie den Cocktail in einen Whiskybecher/kleinen Tumbler und dekorieren ihn danach mit einer Cocktailkirsche und/oder Bananenscheiben.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tango

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Wermut, rot
2 Zentiliter Cointreau
8 Zentiliter Orange Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
Orangenscheibe
Cocktailkirsche
einige Eiswürfe
etwas crushed Ice

Geben Sie die flüssige Zutaten in einen Shaker mit Eis gut und shaken Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein mit crushed ice gefülltes Longdrinkglas und garnieren ihn.

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)

Menge: 80 Portion

Junge Tannenspitzen
4 Esslöffel flüssigen Honig
3/4 Liter Korn, 40 Vol.-%

Füllen Sie eine Literflasche zu einem Drittel mit den kalt abgewaschenen Tannenspitzen, geben Sie den Honig dazu und gießen Sie den Korn dazu. Dann lassen Sie die Zutaten drei Monate ziehen.

Unser Tipp:
Dieser Schnaps soll auch gut gegen Heiserkeit und Erkältung sein, sagt der Volksmund.

Tanzender Holundersekt

Menge: 1 Drink

2 Holunderdolden
- bei Bedarf mehr
trockener Sekt (zum Auffüllen)

Streifen Sie die Holunderbeeren mit Hilfe einer Gabel von den Stielen. Dann reiben Sie die Beeren zwischen 2 Lagen Küchenkrepps vorsichtig trocken. Danach füllen Sie etwa einen Esslöffel Holunderbeeren in ein Longdrinkglas und füllen es mit gekühltem Sekt auf.

Unser Tipp:
Die Holunderbeeren müssen sehr trocken sein, sonst tanzen sie leider nicht im Glas auf und ab.

Tee für kalte Tage

Menge: 2 Gläser

2 Teelöffel Ceylon Tee
2 Gläschen Rum
2 Zitronenscheiben
Kandis

Übergießen Sie den Tee mit kochendem Wasser, lassen Sie ihn etwa 3-4 Minuten ziehen, geben Sie den Rum dazu, gießen Sie das Getränk in 2 Gläser und süßen Sie es mit Kandis. Dann schneiden Sie die Zitronenscheibe ein und stecken sie auf den Glasrand.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tee mit Whisky

Menge: 1 Portion

8 Zentiliter Whisky
8 Kandiszuckerstücke
1 Liter Schwarztee; heiß und stark
4 Esslöffel Schlagsahne; geschlagen (süß)
Muskatnuss

Wärmen Sie Sie den Whisky leicht an, geben dann Sie den Zucker (Menge je nach Geschmack), den Tee und den erwärmten Whisky in eine Tasse. Danach setzen Sie eine Sahnehaube darauf und bestreuen sie leicht mit Muskat.

Teebowle 1

Menge: 1 Bowle

7 Teelöffel Schwarzer Tee
500 Milliliter Wasser
etwas Zucker
1/2 Tasse frisch gepressten Orangensaft
1/2 Tasse frisch gepressten Zitronensaft
1 unbehandelte Orange, in dünnen Scheiben
1 unbehandelte Zitrone, in dünnen Scheiben
100 Gramm Erdbeeren, halbiert
einige Eiswürfel
Sekt oder Mineralwasser

Brühen Sie den Tee auf, lassen Sie ihn 3-4 Minuten ziehen, gießen Sie ihn ab, schmecken Sie den Tee mit Zucker ab und stellen Sie ihn kalt.

Danach füllen Sie den kalten Tee in ein Bowlegefäß und fügen den Orangensaft sowie den Zitronensaft hinzu. Die Orangenscheiben und die Zitronenscheiben sowie die Erdbeeren geben Sie jetzt dazu und stellen sie kalt.

Aufgefüllt wird die Bowle mit Eiswürfeln und Sekt oder Mineralwasser.

Teebowle 2

Für 6 bis 8 Bowlen

3/4 Liter schwarzer Tee
Zucker oder Stevia
3 Orangen (Saft von)
1 Zitrone (Saft von)
1 Flasche Cidre
4 Zentiliter Orangenlikör
600 Gramm Aprikosen

Süßen Sie den aufgebrühten Tee nach eigenem Geschmack mit Zucker oder Stevia und stellen Sie ihn kühl. Dann rühren Sie den Saft, den Cidre und den Orangenlikör in den Tee, schneiden die Aprikosen in Streifen und geben sie in den Tee.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Teebowle mit Schuss

Menge: 6 Gläser

6 Teelöffel Darjeeling-Tee
3/4 Liter Wasser
100 Gramm Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
500 Gramm Erdbeeren
1 Orange
1 Banane
1/8 Liter Zitronensaft
1/4 Liter Orangensaft
1 Flasche trockener Sekt

Übergießen Sie den Tee mit kochendem Wasser, lassen Sie ihn etwa 4-5 Minuten ziehen und gießen Sie ihn dann durch ein Sieb (abseihen) in einen Bowlentopf.

Danach geben Sie den Zucker und den Vanillezucker dazu und lassen den Tee abkühlen.

Nun halbieren Sie die abgespülten und verlesenen Erdbeeren. Anschließend schneiden Sie bitte die gesdchälte und entkernte Orange und die Banane in dünne Scheiben und geben die Zutaten in den Tee.

Danach füllen Sie das Getränk mit dem Zitronensaft, dem Orangensaft und dem Sekt auf und lassen es vor dem Einschenken 2 Stunden ziehen.

Pro Person etwa : 262 kcal
Pro Person etwa : 1097 kJoule

Teegrog

Menge: 1 Grog

1 Gewürznelke
1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone
2 Teelöffel brauner Kandiszucker
heißer, schwarzer Tee zum Auffüllen
2 1/2 Zentiliter Rum oder Weinbrand

Stecken Sie die Gewürznelke an den weißen Rand der Zitronenscheibe. Diese geben Sie dann zusammen mit dem Kandis in ein vorgewärmtes Glas und füllen es mit heißem Tee nur soweit auf, dass noch genügend Platz für den Rum ist. Den Alkohol geben Sie nun vorsichtig mit einem Löffel darüber und rühren das Getränk erst beim servieren um.

Teelikör

Menge: 4 Gläser

1 gehäufter Esslöffel schwarzer Tee
1 Liter Wasser
1 Flasche (0,7) Korn
2 Stangen Sternanis
2 Zimtstangen
1 unbehandelte Zitrone
250 Gramm Zucker

Überbrühen Sie den Tee mit dem kochendem Wasser und lassen Sie ihn zugedeckt etwa 4-5 Minuten ziehen. Wenn der Tee erkaltet ist, gießen Sie den Korn dazu und geben den Sternanis, die Zimtstangen, die Zitronenschale (spiralförmig von der Zitrone lösen) und den Zucker darein.

Den nun fertiggestellten Likör füllen Sie jetzt in Flaschen ab und servieren ihn kühl.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Teepunsch Ideal

Menge: 8 Gläser

3/4 Liter starker schwarzer Tee
75 Gramm Kandiszucker
1/4 Liter Portwein
1/4 Liter Weinbrand
1 Limette
Zimtstangen

Lösen Sie den Kandiszucker in dem heißen Tee auf. Dann geben Sie den Portwein, den Weinbrand, den Limettensaft und die dünn abgeschälte Limettenschale dazu und erhitzen alles sanft, lassen es jedoch nicht kochen. Anschließend gießen Sie den Punsch in die Gläser und rühren ihn nach Geschmack mit einer Zimtstange um.

Teepunsch mit Calvados

Menge: 4 Portionen

1/2 Zitrone
50 Gramm Zucker
1/2 Liter heißer schwarzer Tee
1/2 Liter trockener Rotwein
100 Milliliter Calvados

Schälen Sie die Zitrone hauchdünn, geben Sie die Schale mit dem Zucker in den Tee und lassen Sie alles etwa 10 Minuten ziehen.

Danach gießen Sie den Rotwein und den Calvados dazu und erhitzen das Getränk. Die Zitronenschale nehmen Sie jetzt mit einer Gabel oder einem Esslöffel heraus und servieren den Punsch sofort.

Tequila boom

Menge: 1 Cocktail

50 Milliliter Weißer Tequila
100 Milliliter Sprite

Gießen Sie 50 Milliliter Tequila sowie 100 Milliliter Sprite in ein Rocks Glas und Legen Sie eine Serviette auf das Rocks Glas. Dann bedecken Sie dies mit der Hand und schlagen das Glas 3 Mal schnell und fest auf den Tisch. Servieren Sie den Drink zum Schluss und sagen Sie ihren Gästen das sie ihn schnell tinken sollen, während der Cocktail noch schäumt

Tequila Gimlet

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Lime Juice
Spritzer Limettensirup
einige Eiswürfel

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

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tequila Mary

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Tequila
10 Zentiliter Tomatensaft
1 Zentiliter Lemon Juice
Selleriesalz
Tabasco
Worchestersauce

Geben Sie den Tequila, den Tomatensaft und den Lemon Juice in einen Shaker. Nach Geschmack können Sie den Drink noch würzen und dann gut schütteln. Nun gießen Sie das Getränk durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und servieren es.

Tequila Mockingbird

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila
1 Zentiliter Crème de Menthe grün
Saft einer 1 Limette
Soda (oder Wasser)

Geben Sie die Zutaten in ein Longdrink-Glas mit gestoßenem Eis. Dann füllen Sie das Getränk mit Soda (oder Wasser) auf und rühren es vor dem Servieren um.

Tequila Pop!

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila
4 Zentiliter Sekt / Champagner
1 Bierdeckel

Geben Sie den Tequila und den Sekt in ein stabiles Whisky Glas, decken Sie es mit dem Bierdeckel zu und hauen Sie das Glas 3-4 mal kräftig auf den Tisch (bis es mächtig schäumt). Dann nehmen Sie den Bierdeckel weg und lassen Ihre Gäste das Getränk auf ex austrinken (während es noch schäumt, sonst ist kein Witz dabei).

Vorsicht - das macht zwar wirklich viel Spaß, geht aber sehr in den Kopf.

Alternativ: Dosen-Schießen:
Halten Sie eine 0,33er Dose mit Öffnung nach unten, bohren Sie mit einem Messer ein etwa 10 Cent-Stück großes Loch in die Seite am Boden, lassen Sie ihre Gäste den Kopf über die Dose mit dem Loch an den Mund setzen, reißen Sie die Dose (und Kopf) hoch und ziehen Sie oben den Öffner ab.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tequila Sour

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Tequila
2 -3 Zentiliter Lemon Juice
etwas Zuckersirup
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Drink in ein Sour-Glas und garnieren ihn mit der Cocktailkirsche.

Tequila Sunrise 1

Menge: 1 Cocktail

4,5 Zentiliter Tequila
8 Zentiliter Orangensaft
1,5 Zentiliter Grenadine
einige Eiswürfel

Geben Sie den Tequila, den Orangensaft und den Zitronensaft zusammen mit ein paar Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann geben Sie die Eiswürfel in ein Glas und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) ein. Nun lassen Sie die Grenadine an einem Esslöffel in den Cocktail fließen. Zum Abschluss können Sie das Getränk nach eigenem Belieben garnieren (zum Beispiel mit einer Orangenscheibe).

Tequila Sunrise 2

Menge: 4 Drinks

1/8 Liter Tequila
3/8 Liter Orangensaft
etwas Eis
4 Esslöffel Grenadine

Vermischen Sie den Tequila, den Orangensaft und das Eis in einem Mixer und füllen Sie die Zutaten in 4 Gläser. Dann neigen Sie die Gläser zur Seite und lassen den Grenadine vorsichtig am Glas entlang hineinlaufen. Der schwere Sirup sinkt auf den Boden des Glases und so bekommen einen schönen Sonnenaufgang.

Teufelsschwanz

Menge: 1 Likör

500 Milliliter Weingeist
200 Milliliter Wasser
100 Gramm Zucker
150 Gramm Ketchup
50 Gramm Walnüsse (ohne Schalen)
Muskatnuss

Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker auf und vermischen Sie es mit dem Ketchup und der zerriebenen Muskatnuss sowie dem Weingeist. Dann füllen Sie das Getränk in Flaschen, geben die gebrühten, gehäuteten und gehackten Nüsse dazu, verschließen die Flasche und stellen sie für etwa 5 Tage weg.

Anschließend füllen Sie den Likör durch einen Trichter mit Watte in eine andere Flasche, verschließen sie und lassen das Getränk etwa 2 bis 3 Monate stehen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

The Bronx

Menge: 1 Drink

1.5 Zentiliter süßen Wermut
1.5 Zentiliter trockener Wermut
7.5 Zentiliter Gin
1/4 Orange
3-4 Eiswürfel

Geben Sie die Wermuts, den Gin und den Saft der Orange in einen Mixbecher. Das fügen Sie die ausgedrückte Orangenviertel dazu und schütteln alles kräftig. Anschließend gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas.

The day after

Menge: 1 Drink

1 Eigelb; frisch (Größe M)
16 Zentiliter Kraftbrühe (heiß)
5 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Wodka
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Verrühren Sie den Zitronensaft, den Wodka, das Jodsalz und den Pfeffer mit der heißen Kraftbrühe.

Dann geben Sie diese Zutaten in ein hitzefestes Glas und fügen das Eigelb vorsichtig hinzu. Vor dem Servieren müssen Sie das Eigelb bitte mit der Suppe verrühren.

Der Drink wird in kleinen Schlucken bei geschlossenen Augen genossen.

The Duke Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Bénédictine
2 Zentiliter Cognac
12 Zentiliter Ginger Ale
1 Schuss Angostura Bitter
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
1 Zitronenscheibe

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Dann schütten Sie den Bénédictine, den Cognac sowie einen Spritzer Angostura dazu und rühren die Zutaten um. Je nach Geschmack können Sie den Drink mit Ginger Ale auffüllen und dann nochmals umrühren. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Theodore

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bacardi
2 Zentiliter Aprikosenlikör
4 Zentiliter Eierlikör
4 Zentiliter frisch gepressten Orangensaft
8 Zentiliter Vollmilch
4 Zentiliter Sahne (süß)
1 Teelöffel Zucker

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Danach geben Sie den Drink in das Glas und garnieren ihn mit einer Orangenscheibe.

Thunder

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Brandy
1 Teelöffel Puderzucker
1 Prise Cayennepfeffer
1 Eigelb (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker, schütteln sie sie kräftig und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

Ti Punch

Menge: 1 Drink

1 Limette
5 Zentiliter Rhum Agricole
2 Zentiliter Zuckersirup
einige Eiswürfel

Spülen Sie die Limette heiß ab und trocknen Sie sie. Dann schneiden Sie mit einem Messer die beiden Enden ab und achteln die Limette danach. Anschließend drücken Sie die Limettenachtel über dem Tumbler aus und geben sie mit in das Glas.

Den Rhum Agricole sowie den Zuckersirup gießen Sie jetzt dazu und füllen das Glas bis zum Rand mit einigen Eiswürfeln. Anschließend verrühren Sie den Drink gut mit einem Teelöffel und servieren ihn mit dem Stirrer.

Tiefseetaucher

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter weißer Rum
6 Zentiliter brauner Rum
6 Zentiliter hochprozentiger Rum
2 Zentiliter Cointreau Triple Sec
4 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Limettensirup
Limettenviertel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eis und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink in ein Super-Longdrink-Glas, das zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefüllt ist. Zum Schluss geben Sie einen Limettenviertel dazu und servieren das Getränk. (Es macht seinem Namen alle Ehre!!!)

Tip Top Punch

Menge: 1 Punsch

4,5 Zentiliter Brandy
1,5 Zentiliter frischer Zitronensaft
¼ Teelöffel Zucker
1,5 Zentiliter Benediktiner

Füllen Sie die Zutaten in einen Mixbehälter und füllen Sie den Drink dann mit Champagner und Eis auf. Serviert wird das Getränk in einem hohen Glas (300 Zentiliter).

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tipperary

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, weiß
1 Zentiliter Chartreuse, grün
3 Zentiliter Irish Whiskey

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

Tipsy Tangerine

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel
3 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Mandarinenlikör
3 Zentiliter Grapefruitsaft
2 Zentiliter Grenadinesirup
etwas gestoßenes Eis
Natürliches Mineralwasser

Zum Dekorieren
2 Mandarinenspalten (Dose)
Minzblättchen

Geben Sie die Eiswürfel in ein Shaker oder in ein großes Glas. Dann gießen Sie den Wodka, den Mandarinenlikör, den Grapefruitsaft und den Grenadinesirup darüber und schütteln den Drink gut oder verrühren ihn kräftig.

Nun füllen Sie ein großes Ballonglas mit gestoßenem Eis bis zu etwa einem Drittel, gießen die gemixte Flüssigkeit durch ein Sieb (abseihen) darüber und mit füllen sie mit natürlichem Mineralwasser auf. Zum Dekorieren geben Sie bitte Mandarinenspalten und Minzblätter in das Glas.

Tom & Jerry

Menge: 4 Drinks

etwas Muskatnuss
20 Zentiliter Rum, braun
60 Zentiliter Wasser
30 Gramm Zucker
20 Zentiliter Cognac
4 Eiweiße (Größe M)
4 Eigelbe (Größe M)

Trennen Sie das Eiweiß und das Eigelb der Eier und schlagen Sie beides jeweils mit der Hälfte des Zuckers separat schaumig. Dann geben Sie beide Mischungen zu den leicht erhitzten - aber nicht kochenden (sonst haben Sie Rührei im Drink) - Spirituosen in einen feuerfesten Topf und gut verrühren alles gut. Das Ganze verteilen Sie danach auf hitzefeste Trinkgläser und gießen es mit kochendem Wasser auf. Den fertigen Drink bestreuen Sie zum Schluss mit Muskatnuss und servieren ihn sofort.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tom and Jerry Cocktail

Menge: 4 Cocktails

etwas Muskatnuss
20 Zentiliter Rum (braun)
60 Zentiliter Wasser
30 Gramm brauner Zucker
20 Zentiliter Cognac
4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)

Trennen Sie das Eiweiß und das Eigelb der Eier und schlagen Sie beides jeweils mit der Hälfte des Zuckers separat schaumig. Dann geben Sie beide Mischungen zu den leicht erhitzten - aber nicht kochenden - Spirituosen in einen feuerfesten Topf und verrühren alles gut. Das Ganze verteilen Sie jetzt auf hitzefeste Trinkgläser und gießen den Drink mit kochendem Wasser. das fertige Getränk bestreuen Sie zum Schluss mit Muskatnuss und servieren es sofort.

Tom Collins 1

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Gin
1 Schuss Sodawasser
3-4 Eiswürfel

Geben Sie in ein Cocktailglas 3 bis 4 Eiswürfel. Dann geben Sie den Zitronensaft, den Zuckersirup und den Gin dazu und rühren sie mit einem Esslöffel um. Aufgefüllt wird der Drink jetzt mit Sodawasser und mit einer Zitronenscheibe.

Danach garnieren Sie den Drink mit einer Cocktailkirsche und servieren ihn mit einem Strohhalm.

Tom Collins 2

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter frischer Zitronensaft
9 Zentiliter Gin
2 Eiswürfel
1 1/2 Teelöffel extra feiner Zucker
18 Zentiliter kaltes Sodawasser
1 Orangenscheibe
1 Maraschino-Kirsche

Füllen Sie den Zitronensaft, den Gin und den Zucker in ein Longdrinkglas und verrühren Sie sie. Dann fügen Sie die Eiswürfel hinzu und gießen den Drink mit Sodawasser auf. Garniert wird das Getränk mit einer Orangenscheibe und einer Kirsche.

Tomate

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Pastis
1 Zentiliter Grenadine
Wasser
einige Eiswürfel

Geben Sie den Pastis und die Grenadine in ein Aperitifglas, rühren Sie alles mit Eiswürfeln um und füllen Sie den Drink mit Wasser auf.

Unser Tipp:
Dieses Getränk können Sie gut als Aperitif servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tommy's Margarita

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Blanco Tequila (100 % Agave)
2 Zentiliter frisch gepresster Limettensaft
2 Teelöffel Agavendicksaft
einige Eiswürfel

Geben Sie den Tequila, den Limettensaft und den Agavendicksaft mit 8 Eiswürfeln in einen Shaker. Dann verschließen Sie den Shaker fest und schütteln ihn etwa 15 Sekunden durch. Den Shakerinhalt seihen Sie nun durch ein Sieb in die Cocktailschale.

Danach reiben Sie den Glasrand bitte mit der Innenseite der Limettenschale ein und geben die Schale mit in das Glas. Den Drink servieren Sie anschließend bitte sofort.

Topolino

Menge: 18 Zentiliter (ohne Eis)

2 Zentiliter Malibu
2 Zentiliter weißer Rum
2 Zentiliter Crème de Bananes
12 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker, shaken Sie alles kräftig und gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel ab.

Touch Down Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Apricot Brandy
2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Zitronensaft
6 Zentiliter Maracujasaft
1 Zentiliter Grenadine
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Cocktailglas mit Eiswürfeln.

Touchdown

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
2 Zentiliter Lime Juice
10 Zentiliter Maracujasaft
2 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Apricot Brandy
2 Zentiliter Grenadine
6 Zentiliter Wodka

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, fügen Sie einige Eiswürfel hinzu und schütteln Sie den Shaker kräftig. Anschließend seihen Sie den Drink bitte durch ein Sieb in ein großes Longdrinkglas auf einige Eiswürfel ab.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Toulouse-Lautrec's Cassis

Menge: 1 Flasche

Schwarze Johannisbeeren
Himbeeren
Johannisbeerblatt
Zimtstange
Branntwein
Zucker

Nehmen Sie ein großes Einmachglas von mehreren Litern Inhalt (4), füllen Sie es zu drei Vierteln mit abgestreiften und abgespülten schwarzen Johannisbeeren, geben Sie eine leichte Lage verlesener Himbeeren darauf, ein Johannisbeerblatt und ein kleines Stück Stangenzimt.

Dann füllen Sie das Glas bis zur Höhe mit weißem Branntwein einer guten Qualität, so dass die schwarzen Johannisbeeren weichen und der Schnaps sie um ein Viertel übersteigt.

Danach verschließen Sie das Einmachglas, gießen es hermetisch durch ein zusammengefaltetes Leinentuch, einen Korken oder eine Untertasse. Nun lassen Sie das Ganze mindestens drei Monate ziehen - höchstens sechs.

Anschließend gießen Sie den Saft durch ein Sieb (abseihen) in ein Gefäß. Dann zerdrücken Sie die Beeren in einem Tuch, damit der Saft gut herauskommt und vermischen alles mit dem vorher gewonnenen Saft. Jetzt filtern Sie den Drink nacheinander mit einem Trichter und einem Filterpapier. Danach füllen Sie alles in die Literflaschen, um die Menge zu messen.

Ist das geschehen, so gießen Sie den gefilterten Saft aus den Literflaschen bitte zurück in ein sauberes Gefäß und fügen je Liter Saft 500 Gramm Zucker hinzu. Anschließend lassen Sie den Zucker sich kalt auflösen, vermischen das Ganze gut, füllen das Getränk in die Literflaschen zurück und verkorken Sie dicht.

Townhouse delight Cocktail

Menge: 1 Cocktail

8 Zentiliter Chartreuse grün
2 Zentiliter Bénédictine
einige Eiswürfel

Für die Decko:
Cocktailkirsche

Verrühren Sie die Zutaten mit viel Eis in einem Tumbler-Glas. Danach dekorieren Sie den Cocktail mit einer Cocktailkirsche und servieren ihn.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Trauben Tropical

Menge: 1 Drink

80 Milliliter Roter Traubensaft
40 Milliliter Orangensaft
20 Milliliter Cream of Coconut (Kokosnusssirup)
20 Milliliter Gin
30 Milliliter Pecher Mignon oder
Peachtree (Pfirsich)
1 Pfirsichscheibe
1 Kiwischeibe
1 Kirsche
eventuell einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten - nach Belieben mit Eiswürfeln - in einen Shaker und mixen Sie sie. Dann gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und dekorieren es mit einer Pfirsichscheibe, einer Kiwischeibe und einer Kirsche.

Trauben-Prosecco-Drink

Menge: 1 Drink

40 Gramm helle Weintrauben (kernlos)
2 Zentiliter Grappa
200 Milliliter Prosecco

Spülen Sie die Weintrauben heiß ab, zupfen Sie sie ab und geben Sie sie mit dem Grappa in ein Glas. Dann lassen Sie den Drink im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden ziehen und gießen ihn mit Prosecco auf. Als Dekoration empfehlen wir, einen Traubenbüschel an den Glasrand zu hängen.

Traubenbowle mit grünen Trauben

Menge: 8 Portionen

750 Gramm grüne Trauben
1/8 Liter weißer Rum
750 Milliliter leichter fruchtiger Rotwein
700 Milliliter Traubensaft rot
1 Flasche trockener Sekt (zum Auffüllen)

Spülen Sie die Trauben heiß ab, halbieren Sie sie und entkernen Sie sie. Dann übergießen Sie die Trauben mit dem Rum und stellen sie mindestens 2 Stunden kalt. Kurz vor dem Servieren geben Sie die Trauben in ein Bowlegefäß, übergießen sie mit Rotwein und füllen sie mit dem gut gekühlten Sekt auf.

pro Portion etwa 330 kcal/1257kJ

Traubencocktail mit rotem Wermut

Menge: 1 Cocktail

6 Weintrauben am Stiel
1 Limette
2 Esslöffel Zucker zum wenden
200 Liter roter Traubensaft
2 Liter roter Wermut

Spülen Sie die Trauben heiß ab und tupfen Sie sie trocken. Dann pressen Sie die Limette aus und wenden die Trauben in der Hälfte des Saftes. Anschließend drehen Sie sie bitte in dem Zucker und zerstoßen 5-6 Eiswürfel. Nun füllen Sie das Glas zur Hälfte mit dem Eis. Dann verrühren Sie den Traubensaft, den Wermut und den restlichen Limetten-Saft und gießen die Flüssigkeit über das zerstoßene Eis. Zum Schluss verzieren Sie das Getränk mit ein paar gezuckertem Trauben und servieren es sofort.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Traubensaft-Punsch

Menge: 4 Gläser

1/4 Liter Rotwein
1/4 Liter roter Traubensaft
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
Kandiszucker

Bringen Sie den Rotwein und den Saft zum Kochen, geben Sie das Lorbeerblatt und die Nelke hinzu und süßen Sie alles mit Kandis. Dann gießen Sie den Punsch durch ein Sieb (abseihen) in Punschgläser und servieren ihn.

Treasure Island Special

Menge: 1 Dink

1 Zentiliter Peach Brandy
5 Zentiliter Ananas Juice
3 Zentiliter Dark Rum
1 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Limettensaft
3 Zentiliter Light Rum
1 Spritzer Angostura Bitter
1 Teelöffel Zucker
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseiehen) und gießen ihn mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit Ananasstücken und einer Limettenscheibe.

Tricontinental

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter brauner Rum
1 Zentiliter Crème de Cacao braun
1 Zentiliter Grenadine

Füllen Sie einen Champagnerkelch mit dem gestossenem Eis. Danach geben Sie langsam die Zutaten der Reihe nach dazu, dass sie schön aufeinander stehen (Zutaten bitte von unten nach oben!). Nun können Sie den Drink servieren.

Trinity

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Aprikosenbrand
1 Spritzer Crème De Menthe, weiß
30 Milliliter Trockener Wermut
1 Spritzer Orange Bitter
60 Milliliter Schottischer Whisky
einige Eiswürfel

Ein Mixglas mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten zugeben. In einem Cocktailglas umrühren und dann abseihen.

Unser Tipp:
Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

"Trinkschokolade ""Champs Elysees"""

Menge: 1 Tasse

1/2 Liter Vollmilch
- eventuell halb Milch / Wasser
1/2 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Schokoraspel
4 Zentiliter Weinbrand
1/4 Liter Sahne (geschlagen und süß)

Bringen Sie die Milch, den Zucker und die Schokoraspel zum Kochen und lassen Sie alles etwa 3 Minuten durchkochen.

Anschließend fügen Sie der noch heißen Trinkschokolade den Weinbrand hinzu und servieren sie in einem Cocktailglas, mit Sahnehäubchen garniert.

Tropenzauber

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Maracujasaft
3 Zentiliter Guavensaft
2 Zentiliter weißer Rum
1 Zentiliter Apricot Brandy
etwas zerstoßenes Eis

Füllen Sie ein hohes Glas etwa halbvoll mit fein zerstoßenem Eis. Die übrigen Zutaten mischen Sie und gießen Sie dann über das Eis. Dieser Drink wird bitte sofort serviert.

Tropic Campari

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Cointreau
4 Zentiliter Orange Juice
Bitter Orange
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten - ohne die Bitter Orange - mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel. Aufgefüllt wird das Getränk mit Bitter Orange.

Tropic Fire

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
1 Zentiliter Southern Comfort
1 Zentiliter Maracujasaft
1 Spritzer Lemon Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker, shaken Sie sie und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das Glas.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Tropical Champagne

Menge: 1 Drink

Dashes Zitronensaft
Obst und Tropenfrüchte (gemuddelt)
Rum braun
Champagner
einige Eiswürfel

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

Tropical Wonder

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum
4 Zentiliter Passionsfruchtsaft
4 Zentiliter Orangensaft
4 Zentiliter Ananassaft
Zitronenmelisse
Orangenscheibe
Zitronenscheibe
Ananasscheibe

Geben Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit Melisse und Fruchtscheiben.

Tropische Früchte

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Pisang Ambon oder
grüner Bananenlikör
2 Zentiliter Zitrusfruchtlikör
1 Zentiliter Zitronensaft
8 Zentiliter Orangensaft
8 Zentiliter Ananassaft ungesüßt
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Liköre und Säfte mit ein paar Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze. Danach gießen Sie den Drink ohne Eis in ein Longdrinkglas.

Tropischer Drink

Menge: 1 Portion

1 Karambole
1 Tafel Blockschokolade
200 Milliliter Sahne (süß und geschlagen)
Calvados
Vanillezucker
Weißwein
Zitronensaft
Zucker

Verrühren Sie die geschlagene Sahne mit dem Vanillezucker, dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Calvados und dem Weißwein. Dann ziehen Sie etwas pürierte Karambole unter und füllen das Ganze in hohe Gläser. Die übrige Karambole schneiden Sie bitte in Scheiben, überziehen sie mit der geschmolzenen Blockschokolade und dekorieren das Getränk am Glasrand.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Türkenblut

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Rotwein
10 Zentiliter Champagner

Geben Sie beide Zutaten in ein Longdrinkglas, die beiden Getränke müssen bitte sehr kalt sein.

Tutulurlu Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Bénédictine
2 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Wodka
1 Spritzer Angostura Bitter
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:
1 Limettenscheibe

Geben Sie den Bénédictine, den Vermouth, den Wodka, einen Spritzer Angostura und einige Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas und servieren den Cocktail.

Überraschungsbowle (Schlammbowle)

Menge: 1 Portion

1 Dose Pfirsiche
1/4 Liter Bacardi
7 Deziliter Orangen-Maracuja-Saft
7 Deziliter Sekt (trocken)
500 Gramm Vanilleeis

Ansetzen:
Schneiden Sie die Pfirsiche klein und lassen Sie sie zusammen mit dem Saft aus der Dose sowie dem Bacardi 3 Stunden ziehen.

Servieren:
Nun geben Sie den Orangen-Maracuja-Saft und das Eis dazu und rühren solange bis sich das Eis aufgelöst hat. Anschließend gießen Sie bitte den Sekt dazu (es soll stark schäumen).

Up to Date

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Canadian Club Whisky
2 Zentiliter Dry Sherry
2 Spritzer Orangenlikör
1 Spritzer Angostura Bitter
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Rühren Sie die ersten 4 Zutaten mit Eiswürfeln, gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in das Glas und fügen Sie die Kirsche hinzu.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Vampir-Killer

Menge: 1 Cocktail

3 Eiswürfel
1 Zentiliter Fernet Branca
1 Zentiliter Wermut, rot
3 Zentiliter Gin

Geben Sie die Eiswürfel, den Fernet Branca, den Vermouth und den Gin in einen Shaker und schütteln Sie alles Kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas oder ein mittelgroßes Becherglas. Danach können Sie das Getränk servieren.

Vanilla Sake

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Sake
2 Zentiliter Vanillesirup
Gurkenschale
einige Eiswürfel

Geben Sie das Eis in ein Mixglas, fügen Sie alle Zutaten hinzu und rühren Sie den Drink mit einem Teelöffel um. Danach seihen Sie das Getränk in ein vorgekühltes Cocktailglas ab und dekorieren es mit der Gurkenschale.

Vanille-Amaretto-Punsch

Menge: 4 Portionen

4 Esslöffel Kirschen, getrocknete
8 Esslöffel Amaretto
1 Vanilleschote
1 Beutel Vanillezucker
50 Gramm Zucker, feiner brauner
1 Liter Weißwein, trocken
etwas Ahornsirup, oder Honig
nach Geschmack

Geben Sie die Kirschen in 4 hitzefeste Gläser und geben Sie je 2 Esslöffel Amaretto darüber. Dann lassen Sie alles etwa 30 Minuten ziehen.

Währenddessen schneiden Sie die Vanilleschote längs auf und kratzen das Mark heraus. Dann lassen Sie den Wein, den Zucker, den Vanillezucker und das ausgeschabtes Mark mit der Schote in einem Topf etwa 5-6 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend entfernen Sie die Vanilleschote mit einer Schaumkelle und füllen das Getränk in die Gläser zu den Kirschen. Nach Geschmack können Sie den Punsch mit Ahornsirup oder Honig süßen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Vanille-Kaffee-Punsch

Menge: 4 Portionen

600 Milliliter Vollmilch
150 Milliliter Schlagsahne (süß)
2 Esslöffel Zucker
1 ½ Vanilleschote, das Mark davon
3 Tassen Kaffee, starker
6 Zentiliter Likör (Kaffeelikör)
1 Teelöffel Kakaopulver

Geben Sie die Milch mit der Schlagsahne in einen Topf und verrühren Sie sie mit dem Vanillemark und 2 Esslöffel Zucker. Danach erwärmen Sie die Mischung bitte in einem Topf.

Den starken Kaffee und den Kaffeelikör geben Sie jetzt dazu, rühren alles unter und füllen das Getränk in Gläser. Dann bestreuen Sie den Punsch mit Kakaopulver und servieren ihn heiß.

Vanille-Sahne-Likör

Menge: 1 Flasche

2 Vanilleschoten
1/2 Liter Sahne (süß)
100 Gramm gemahlene Mandeln
3 Eigelbe (Größe M)
125 Gramm Zucker
3/4 Liter Wodka

Schneiden Sie die Vanilleschoten auf und kratzen Sie das Mark heraus. Dann geben Sie das Vanillemark in eine kleine Schale.

Die Sahne kochen Sie mit den Vanilleschoten und den Mandeln auf, nehmen sie von der Kochstelle und lassen sie etwa 10 Minuten ziehen. Dann nehmen Sie die Schoten mit einer Schaumkelle heraus.

Nun gießen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb mit einem Tuch (abseihen) und drücken das Tuch kräftig aus.

Danach schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker dickschaumig bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Anschließend geben Sie die Mandelsahne und das Vanille-Mark langsam dazu und rühren den Wodka langsam ein.

Zum Schluss füllen Sie den Likör in kleine Flaschen und stellen ihn etwa 1 Woche kühl und dunkel. Vor dem Servieren sollten Sie das Getränk nochmal schütteln.

Unser Tipp:
Den Likör sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit mit Wodka etwa 8-10 Wochen (bei weniger Alkoholgehalt - zun Beispiel Obstler 35% - 4-6 Wochen)

Velvet Hammer

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Crème de Cacao Weiss
4-6 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel

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

Venezìa

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Rum
1 Zentiliter Vermouth, rot
1 Zentiliter Amaretto di Saronno
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten auf den Eiswürfeln in einem Glas und servieren Sie den Drink dann.

Veneziano

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Aperol
8 Zentiliter Prosecco
6 Zentiliter Soda
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit etwas Eis in ein Glas und servieren Sie den Drink.

Vermouth Cassis

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wermut, trocken
2 Zentiliter Crème de Cassis
Sodawasser
Zitronenschale
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Vermouth und den Cassis mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas. Dann füllen Sie alles mit Sodawasser auf und verrühren den Drink leicht. Nun spülen Sie die Zitrone heiß ab, reiben die Zitronenschale ab, spritzen sie ab und geben sie zu dem Drink.

Vermouth-Cocktail

Menge: 1 Cocktil

2 Zentiliter Vermouth rot
2 Zentiliter Vermouth weiß
1 Zentiliter Wermut, trocken
1 Zentiliter Gin
2 Spritzer Grenadine
2 Spritzer Angostura Bitter
2 Spritzer Orangen Bitter
1 Cocktailkirsche
einige zerkleinerte Eiswürfel

Rühren Sie die flüssigen Zutaten schnell mit dem zerkleinertem Eis in einem Mixglas, gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) und Garnieren Sie ihn mit der Kirsche.

Vermouth Soda

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
14 Zentiliter Soda Water
6 Zentiliter Wermut, rot

Geben Sie den süßen Wermut in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas und füllen Sie den Drink nach eigenem Geschmack mit Soda Water auf.

Unser Tipp:
Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Verpoorten-Schokoladen-Cocktail mit Brüsseler Praline

La Pharmacie Anglaise
Pisco Pye
Pisang

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Pisang Ambon
12 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Wodka
einige zerstoßene Eiswürfel

Geben Sie etwas zerstoßenes Eis und mit dem Wodka, dem Bananenlikör und dem Orangensaft in einen Shaker. Danach schütteln Sie alles gut durch und füllen das Ganze in ein Longdrinkglas. Zum Schluss geben Sie einige frische Eiswürfel hinzu und servieren den belgischen Drink. Getrunken wird das Getränk natürlich durch einen Strohhalm.

Unser Tipp:
Dieser Verpoorten-Schokoladen-Cocktail eignet sich sehr gut als Aperetif, er wird sehr oft in Frankreich und Belgien getrunken.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Vesper Martini

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Lillet Blanc
6 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Wodka
1 Zitronenspirale
viele Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten mit viel Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kurz und kräftig. Dann seihen Sie den Drink mit Hilfe eines Strainers in ein Martiniglas ab und geben für die Dekoration eine Zitronenspirale in das Glas.

Unser Tipp:
Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Virgin Bird

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Batida
2 Zentiliter Havanna Club Rum
8 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel
1/2 Ananasscheibe

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker, shaken Sie sie kräftig und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit der Ananasscheibe.

Virgin Mary

Menge: 1 Drink

1 Stange Staudensellerie (für die Deko)
12 Zentiliter Tomatensaft
etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Teelöffel Worcestersauce
1-2 Prisen Meersalzflocken
1-2 Spritzer Tabasco
einige Eiswürfel

Waschen Sie die Selleriestange gründlich, tupfen Sie sie trocken und kürzen Sie sie nach Bedarf etwas. Dann legen Sie den Sellerie für die Dekoration beiseite.

Danach füllen Sie ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln. Die Hälfte des Tomatensafts gießen Sie jetzt bitte hinein und würzen ihn mit dem Pfeffer, dem Zitronensaft, der Worcestersauce, dem Meersalz und 1-2 Spritzer Tabasco nach eigenem Geschmack. Anschließend verrühren Sie alles mit dem Teelöffel gründlich.

Den restlichen Tomatensaft gießen Sie nun dazu und rühren das Ganze nochmals gut um. Dann stecken Sie die Selleriestange so in das Glas, dass sie leicht über den Rand hinausragt. Den Drink übermahlen Sie zum Schluss mit einer Prise Pfeffer und servieren ihn sofort.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Virginia Egg-Nog

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
etwas Muskatnuss
2 Zentiliter Rum (braun)
1 Zentiliter Zuckersirup
4 Zentiliter Whisky (Bourbon)
1 Zentiliter Sahne (süß)
10 Zentiliter Vollmilch
1 Eiweiß (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)

Füllen Sie alle flüssigen Zutaten außer der Milch mit einem ganzen Ei und einigen Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie alles kräftig und gießen die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Je nach Geschmack können Sie das Getränk mit eiskalter Milch auffüllen und dann umrühren. Den fertigen Drink bestreuen Sie bitte mit Muskatnuss und servieren ihn sofort.

Vodka Alexander

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Crème de Cacao
2 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie sie gut und servieren Sie den Cocktail ihren Gästen.

Vodka Stinger

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Absolut Vodka
15 Milliliter Crème de Menthe, weiß
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:
Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Vodkatini

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Wodka
1 Zentiliter Wermut, trocken
1 Olive grün (für die Deko)
1 Zitronenspalte (für die Deko)
einige Eiswürfel

Geben Sie in einen Shaker einige Eiswürfel mit dem Wodka sowie dem Wermut und schütteln Sie alles kräftig. Danach gießen Sie den das Getränk in ein Cocktailgals über ein Sieb ein. Garnieren können Sie den Cocktail mit einer oder mehreren Oliven im Glas.

Unser Tipp:
Wenn Sie zum Garnieren mehrere Oliven verwenden, sollten diese auf einen Paryspieß gesteckt werden.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Volga Boatman

Menge: 1 Drink

Saft einer 1/2 Orange
9 Zentiliter Wodka
1 Teelöffel Kirschwasser
3-4 Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in den Mixbecher und stülpen Sie den Shaker darüber. Dann schütteln Sie den Drink kräftig und gießen ihn zum Schluss durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

Vulcano

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel
1 Zentiliter Blue Curaçao Likör
2 Zentiliter Kirschwasser
1 Zentiliter Triple Sec
12 Zentiliter Sekt
2 Zentiliter Chartreuse, grün

Geben Sie den Chartreuse, das Kirschwasser und je einen Spritzer Blue Curaçao sowie Triple Sec in ein großes Martiniglas und zünden Sie das Ganze an. Gelöscht wird die Flamme mit eiskaltem trockenem Sekt, danach wird der Cocktail bitte sofort serviert.

Vulcano (mit Sekt)

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter ungekühlter Himbeergeist
2 Zentiliter Curaçao Blue
Sekt
Cocktailkirsche
Orangenschale

Geben Sie den Himbeergeist und den Curaçao Blue in eine Schale und zünden Sie den Drink unter leichtem Rühren an. Dann spritzen Sie das Öl einer heiß abgewaschenen Orangenschale ab und geben sie dazu. Zum Schluss füllen Sie den Drink mit Sekt auf.

Vulkano (mit Champagner)

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Himbeergeist
2 Zentiliter Curaçao blue
Champagner
2 Zentimeter Orangenschale

Gießen Sie den Schnaps und den Likör in ein Champagnerglas. Dann spülen Sie eine Orange heiß ab, reiben die Orangenschale ab und sie über dem Glas. Danach rühren Sie alles um und füllen den Drink mit Champagner auf.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Waikiki Beachcomber

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Cointreau
1 Schuss Cranberrysirup
1/8 Liter Ananassaft
einige Eiswürfel
etwas Minze

Schütten Sie den Cointreau, den Gin und den Cranberrysirup in einen Shaker und füllen Sie 5-6 Eiswürfel hinein. Dann schütteln Sie den Shaker und seihen die Füssigkeit danach durch ein Sieb auf frischen Eiswürfeln in ein gekühltes Glas.

Anschließend füllen Sie den Drink mit Wasser auf und garnieren ihn vor dem Servieren mit der Minze und einem Trinkhalm.

Waldhimbeer-Likör

Menge: 1 Karaffe

500 Gramm Waldhimbeeren
1/2 Vanilleschote
150 Gramm weißer Kandiszucker
1/2 Liter Himbeergeist

Geben Sie die Himbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren gut abtropfen. Dann verlesen Sie sie.

Die Vanilleschote schneiden Sie danach der Länge nach auf und kratzen das Mark mit einem Messer heraus. Nun füllen Sie die Beeren mit der Schote, dem Mark und dem Kandiszucker in eine Flasche und übergießen die Zutaten mit dem Himbeergeist. Dann verschließen Sie die Flasche gut und lassen den Likör an einem hellen Platz (jedoch nicht in der prallen Sonne) etwa 3 Wochen reifen lassen. Dabei müssen Sie das Getränk bitte hin und wieder etwas schütteln. Danach filtern Sie den Likör durch ein Tuch und füllen ihn in eine schöne Karaffe.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Waldmeister-Ananas-Bowle

Menge: 1 Bowle

1 Ananas
500 Gramm Erdbeeren
4 Flaschen Weißwein
etwa 0,2 Liter Campari (je nach Geschmack)
1-2 Zweige Waldmeister
2 Flaschen Sekt

Schneiden Sie die Ananas klein (die Schale schneiden Sie natürlich vorher ab und legen die Stücke dann kurz in leicht gesalzenes Wasser), geben Sie die geputzten Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren dann abtropfen. Danach schneiden Sie die Erdbeeren ebenfalls in mundgerechte Stücke.

Nun geben Sie alles mit dem Campari, dem Waldmeister und dem Weißwein in einen Bowlentopf und lassen die Bowle an einem kühlen Ort abgedeckt gut ziehen. Kurz vor dem servieren geben Sie bitte den Sekt dazu.

Waldmeister-Bowle

Menge: 1 Bowle

etwa 10 Waldmeisterstängel
(die noch nicht blühen)
1 Flasche Cognac
1-2 Flaschen Spätlese

Geben Sie den Waldmeister in den Cognac und lassen Sie die Mischung etwa 10 Minuten ziehen. Dann können sie das Grünzeug entfernen. Anschließend gießen Sie zu dem Ansatz 1 Flasche Spätlese und lassen ihn etwa 30 Minuten ziehen.

Damit es nun nicht zu stark ist, sollten Sie beim Servieren eine weitere Flasche Spätlese hinzu fügen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Menge: 10 Portionen

3 Bund Waldmeister
4 Liter trockener Weißwein
1 Orange (in Scheiben)
1 Liter Sekt

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Spülen Sie den Waldmeister sorgfältig und kalt ab, schütteln Sie ihn trocken und lassen Sie ihn über Nacht welken.

Nun gießen Sie die Hälfte von dem Weißwein über eine Orangenscheibe in das Bowlengefäß und hängen die Waldmeisterbüschel an einem Bindfaden hinein. Die Stiele sollten möglichst den Wein nicht berühren, denn das Aroma ist nur in den Blättern. Den Bowlenansatz stellen Sie jetzt für etwa 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank.

Nach der Ruhezeit entfernen Sie den Waldmeister,
geben den restlichen Wein und die restlichen Orangenscheiben hinzu, rühren alles um und füllen die Bowle mit dem Sekt auf.

Unser Tipp:
Das ist eine würzige Bowle für den Monat Mai.

Waldmeisterbowle mit Orange

Menge: 1 Bowle

2 Bund Frischer Waldmeister
1 Orange (unbehandelt und ungespritzt)
3 Flaschen leichter Weißwein oder Rosewein
1 Flasche Sekt
-- oder --
1 Flasche Mineralwasser

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Schneiden Sie die heiß abgespülte Orange in dünne Scheiben. Dann geben Sie sie in ein Bowlengefäß und gießen eine Flasche Wein dazu. Danach spülen Sie den Waldmeister kalt ab, schütteln ihn gut trocknen und hängen ihn an einem Faden in den Wein (die Stiele sollten möglichst nicht im Wein sein).

Anschließend decken Sie die Bowle mit Frischhaltefolie ab und stellen sie etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

Danach nehmen Sie den Waldmeister mit einer Schaumkelle heraus und gießen den restlichen Wein hinzu. Vor dem Servieren geben Sie bitte noch den Sekt oder das Mineralwasser dazu.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Waldmeistergetränk

Menge: 4 Portion

2 Bund Waldmeister (im Mai vor der Blüte frisch gepflückt)
1/2 Liter milder Weinessig
1 1/2 Liter Wasser
750 Gramm Zucker
1/4 Liter Rum
1 Zitrone (ausgepresst)

Lassen Sie den Waldmeister im Essig etwa 8 Tage ziehen und drücken Sie ihn dann aus. Danach gießen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb (abseihen), mischen sie mit dem Wasser, dem Zucker, dem Rum und dem Zitronensaft und füllen alles in Flaschen ab.

Zum Servieren verdünnen Sie das Getränk bitte mit Wasser nach eigenem Geschmack.

Waldmeisterlikör

Menge: 1 Likör

1 Bund Waldmeister (gefroren)
1 Liter Zwetschgenschnaps oder Pflaumenschnaps
30 Orangenblüten (getrocknet aus der Apotheke oder der Drogerie)
1 Vanillestange (längs halbiert)
1 Deziliter Läuterzucker (*)

Vermischen Sie den Waldmeister mit den übrigen Zutaten, füllen Sie alles in ein verschließbares Glas ein und verschließen Sie das Glas gut. Dann lassen Sie den Likör an einem kühlen und dunklen Ort ruhen.

Nach etwa 5 Tagen gießen Sie den Likör durch ein Sieb (abseihen) füllen ihn in Flaschen ab und verkorken ihn.

(*) 1 Deziliter Läuterzucker: Rühren Sie 300 Gramm Zucker und 1 1/2 Deziliter Wasser auf, kochen Sie alles auf und lassen Sie den Läuterzucker erkalten.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wählen Sie also Ihren Kaffee...

Brauner, klein oder auch groß: Schwarzer Kaffee, dem Milch beigemengt wird, bis er eine braune Farbe erhält

Cafe Royal: Kaffee mit Weinbrand, der zuvor über ein Stück Würfelzucker gegossen und angezündet wird.

Dithmarscher Kaffee: Kaffee in den ein Ei, etwas Wasser, etwas Jodsalz und Zucker eingerührt wird. Dieser Kaffee schmeckt nicht nur gut, er ist auch besonders Magenfreundlich.

Doppelmokka: Doppelt starker Kaffee in großer Mokka-Schale.

Einspänner: Im Henkelglas servierter schwarzer Kaffee mit Sahne und Puderzucker.

Espresso, groß und klein: Schwarzer Kaffee aus der Espressomaschine.

Festspiel-Kaffee (Burgenland): Verlängerter Mokka, dem Drambuie (oder Cognac) und Sahne beigemengt wird, ehe er mit geschlagener Sahne und einem fadenartigen Netz aus Honig verziert und dann serviert wird.

Fiaker: In Glas oder Schale servierter schwarzer Kaffee, der mit Kirschwasser oder Rum "gespritzt" und mit einer Kirsche verfeinert wird

Grafenkaffee (Tiro Liter): Ein mit Orangen-Punsch, Jamaica-Rum und Rohrzucker vermengter kleiner Mokka, den eine mit geriebenen Haselnüssen bestreute Haube aus geschlagener Sahne ziert.

Häferlkaffee: Im kalten Wasser zum Kochen gebrachter Kaffee, der, nachdem er von der Kochstelle genommen wurde, noch etwa 5Minuten ziehen muss, bevor er serviert wird.

Kaffee "Blondl" (Niederösterreich): Verlängerter Mokka mit Kaffeesahne, Honig und einem Spritzer Marillenlikör, verziert mit einer Haube aus geschlagener Sahne und grillierten Bröseln.

Kaffee "Gastro" (Kärnten): Verlängerter Mokka, vermischt mit Sahne und Marzipanlikör, dem eine mit Pistazien verzierte Haube aus geschlagener Sahne aufgesetzt wird.

Kaffee "Intermezzo" (Wien): Kleiner Mokka, mit abgekochter heißer Schokolade und Crème de Cacao verrührt, dem eine Haube aus geschlagener Sahne mit Mokka-Bohne oder Praline aufgesetzt wird.

Kaffee "Ländle" (Vorarlberg): Eine Schale schwarzer Kaffee wird mit Rohrzucker, Gravensteinerlikör und Mokkalikör vermengt, dazu kommt eine Gewürzmischung aus Kardamom und gemahlenem Zimt. Das Ganze wird mit ungesüßter Sahne aufgespritzt und mit einer Gewürzmischung und Schokoladen-Spänen bestreut.

Kaffee "Mozart" (Salzburg): Kleiner Mokka mit Mozartlikör, dem eine mit grillierten Mandelsplittern bestreute Haube aus geschlagener Sahne aufgesetzt wird.

Kaffee "Premiere" (Steiermark): Großer Mokka, dem ein mit Vanillezucker vermengter Feigenlikör beigemengt wird und der mit einer Haube aus geschlagener Sahne versehen wird.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Fortsetzung: Wählen Sie also Ihren Kaffee...

Kaffee "Salzkammergut" (Salzburg): Verlängerter Mokka mit Nougat-Sauce und Kaffeelikör, dem eine mit einer Kaffeebohne verzierte Haube aus geschlagener Sahne aufgesetzt wird.

Kaffee "Maria Theresia": Im Stielglas servierter Mokka, dem 2 Zentiliter Orangenlikör beigefügt und der mit einer Haube aus geschlagener Sahne versehen wird.

Kaffee "St. Stephan": Großer Mokka, mit 2 Zentiliter Pfefferminzlikör (Crème de Menthe) vermengt.

Kaffee "Verkehrt": In der Teeschale servierter kleiner Mokka, der mit geschäumter heißer Milch aufgegossen wird.

Kaisermelange: Großer Mokka ohne Milch, dafür mit Eidotter, Honig, Cognac oder Weinbrand verrührt.

Kapuziner: Mit einigen Tropfen Sahne versetzter kleiner Mokka.

Kurzer: Mokka, mit nur wenig Wasser zubereitet.

Konsul: Großer Mokka, dem ein Schuss Sahne beigemengt wird.

Mazagran: Mit Maraschino, Gewürzen und flüssigem Zucker sowie mit Eiswürfeln im Spezialglas servierter kalter Kaffee.

Melange: Eine Schale Kaffee mit heißer Milch.

Mokka, klein oder groß: Schwarzer Kaffee in kleiner oder großer Mokkatasse.

Mokka gespritzt: Mokka mit ein wenig Rum oder Weinbrand.

Obers gespritzt: Flüssige Sahne mit ein wenig Kaffee.

Pharisäer: Ein großer Mokka mit 4 Zentiliter Rum und geschlagener Sahne.

Schale Gold: Kaffee mit Sahne so vermischt, dass er eine goldbraune. Farbe erhält, somit also heller als ein Brauner ist.

Schwarzer, klein oder groß: Starker Kaffee ohne Milch oder Sahne.

Teeschale Obers gespritzt: Teeschale Milch mit Sahne und einigen Tropfen Kaffee vermengt.

Türkischer: Feingemahlener Kaffee im Kupfer-Kännchen aufgekocht, im Kännchen samt Kaffeesatz serviert.

Verlängerter: Kleiner Mokka, mit heißem Wasser auf das Mass eines großen Mokkas verlängert.

Wiener Eiskaffee: Großer kalter Mokka mit Vanilleeis, Schlagsahne und Puderzucker.

Wiener Spezial-Eiskaffee: Wiener Eiskaffee, dem noch Mandarinenlikör beigemengt wird.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Waldorf Astoria Eggnog

Menge: 1 Cocktail

2 Eigelb (Größe M)
1 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Port (Tawny)
4 Zentiliter Bourbon Whisky
10 Zentiliter Vollmilch
1 Zentiliter Sahne (süß)
etwas Muskatnuss
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten (außer dem Muskat) in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie das Ganze. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Becherglas auf Eiswürfel ab, reiben etwas Muskatnuss darüber und servieren das Getränk.

Walnuss-Flip

Menge: 4 Portionen

4 Becher Vollmilchjoghurt a 150 Gramm
4 Teelöffel Instant-Kakao
4 Esslöffel feingehackte Walnüsse
2 Esslöffel Cognac
0,2 Liter Sahne (süß)
Zucker nach Geschmack
4 Walnusshälften
Etwas Schokoladenraspel

Verquirlen Sie den Joghurt, den Kakao, die Walnüsse und den Cognac und gießen Sie dabei 0,1 Liter flüssige Sahne dazu. Dann verteilen Sie die Mischung gut gekühlt auf vier Gläser. Die restliche Sahne schlagen Sie jetzt steif und geben sie auf den Drink. Mit garniert wird das Getränk jeweils mit einer halben Walnuss und etwas Schokoraspel.

Walnusscocktail

Menge: 2 Cocktail

150 Gramm gekochter Kürbis oder Pfirsich
80 Gramm Walnüsse
Trockener Sekt

Pürieren Sie den Kürbis oder den Pfirsich mit den Walnüssen in einem Mixer. Dann gießen Sie das Püree mit trockenem Sekt auf und verquirlen es leicht im Mixer. Diese Cocktails sollten Sie bitte sofort servieren.

Walnusslikör 1

Menge: 1 Likör

100 Gramm grüne Walnüsse
750 Gramm Farin- oder Rohzucker
4-6 Esslöffel Wasser
1 1/2 Liter Weinbrand oder Cognac
1/4 Liter Kirschwasser
8 Nelken
1 Stück getrockneter Ingwer
1 Zimtstange

Spülen Sie die Früchte gründlich mit kaltem Wasser ab, reiben Sie sie trocken und vierteln Sie sie. Dann erwärmen Sie die Früchte mit Zucker und Wasser bei milder Hitzezufuhr in einem Topf so lange bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

Danach rühren Sie 1/2 Liter Weinbrand hinein und lassen alles abkühlen. Dann geben Sie den restlichen Weinbrand, das Kirschwasser und die Gewürze dazu, füllen alles in eine große Glasflasche und lassen sie gut verschlossen an einem warmen, hellen Ort etwa 4 Wochen durchziehen.Hin und wieder müssen Sie die Flasche bitte schütteln.

Den inzwischen honiggelben Likör gießen Sie nun durch ein Mulltuch (abseihen) und füllen ihn in eine saubere Flaschen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Walnusslikör 2

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm grüne Walnüsse
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
1 ungespritzte Zitrone (dünn abgeschälte Schale davon)
1 Prise Muskatblüte
1 1/2 Liter Kornschnaps
800 Gramm Zucker
1 Liter abgekochtes Wasser

Halbieren Sie die Nüsse, geben Sie sie mit den Geschmackszutaten in ein großes Einmachglas und füllen Sie alles mit Kornschnaps auf. Dann verschließen Sie das Glas gut und stellen es vier bis sechs Wochen an einen sonnigen Platz.

Anschließend nehmen Sie die Nüsse mit einer Schaumkelle heraus und filtern den Nussextrakt. Den Zucker lösen Sie nun in erwärmtem, abgekochtem Wasser auf und kochen ihn unter Rühren kurz auf. Dann mischen Sie den Nussauszug mit der Zuckerlösung, füllen ihn in Flaschen und verschließen sie gut. Der Likör soll möglichst an einem dunklen Ort aufbewahrt werden und wird dann mit fortschreitendem Alter immer besser und schöner. Er hat übrigens eine leicht ölige Konsistenz.

Unser Tipp:
Für die Zubereitung von Walnusslikör ist übrigens Mitte Juli der richtige Zeitpunkt.

Ward Eight

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Bourbon
2 Zentiliter Orange Juice
1 Zentiliter Grenadine
1 Zentiliter Lemon Juice
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann geben Sie den Drink in eine vorgekühlte Cocktailschale.

Warmbier in Tassen

Menge: 4 Tassen

1/2 Liter Helles Bier
1/2 Liter Vollmilch
1 Prise Tafelsalz
1 Prise Zimt; gemahlen
1 Prise Nelken; gemahlen
1 Prise Ingwer; gemahlen
3 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Mehl
2 Eier (Größe M)

Bringen Sie das Bier mit den Gewürzen in einem Topf zum Kochen, verquirlen Sie das Mehl mit der kalten Milch in einer Schüssel und gießen Sie diese Mischung unter ständigem Rühren in das kochende Bier. Das Getränk muss etwa 20 Minuten durchquellen, wird vorsichtig heiß mit den Eiern abgezogen und dann sorgfältig abgeschmeckt.

Unser Tipp:
Als Beilage können Sie Butterschnitten reichen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Warmer Eierpunsch

Menge: 1 Punsch

1/2 Liter Rotwein
100 Gramm Zucker
2 Gläschen brauner Rum
1 kleine Flasche Sprudel
2 Eier (Größe M)
3 Nelken
Zimt (zum Überpudern)

Erhitzen Sie alles zusammen unter tüchtiger Schaumschlägerei, **NICHT KOCHEN** (sonst haben Sie Rührei im Getränk)! Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, schlagen weiter mit dem Schneebesen und füllen das Ganze sofort in Becher oder Gläser. Nun überpudern Sie die Schaumkrone mit einem Hauch Zimt und reichen zu diesem Getränk Waffeln.

Wassail-Bowle

Menge: 10 Portionen

1 kleine Muskatnuss
2 Nelken
2 Gramm Ingwerpulver
1/2 Zimtstange
5 Korianderkörner
5 Kardamomkörner
1 Blatt Muskatblüte
700 Gramm Zucker
5 Deziliter Wasser
12 Eier (Größe M)
3 Liter Weißwein oder Portwein oder Madeira, Sherry
2 Äpfel (Boskoop)

Dies ist eine altenglische Weihnachtsbowle, welche am Abend des 24. Dezembers bei Kerzenlicht und Weihnachtsliedern serviert wird.

Kochen Sie das Wasser mit den Gewürzen auf und gießen Sie es noch heiß durch ein Tuch (abseihen). Den Wein fügen Sie dann hinzu und erhitzen alles unter ständigem Rühren vorsichtig (Nicht kochen!). Danach süßen Sie das Getränk bitte nach Geschmack.

Nun schlagen Sie das Eigelb schaumig und geben es zusammen mit dem steif geschlagenen Eischnee in das Bowlengefäß. Nach und nach rühren Sie dann den erhitzten Wein unter und schlagen alles schaumig.

Anschließend lassen Sie die ausgestochenen Äpfel bei 220 Grad etwa 30 Minuten schmoren. Die Bratäpfel schneiden Sie nach dem Schmoren in Spalten und servieren sie zusammen mit der Bowle in Schalen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wassermelonen-Bowle

Mengen: 1 Bowle

2 Wassermelonen
3 Flaschen Sekt nach Geschmack
2 Flaschen weiße Limo
1/4 Liter Kirschwasser
1/4 Liter Mirabellenlikör

Schneiden Sie beide Wassermelonen so, das Sie das abgeschnittene Teil letztlich als Deckel benutzen könne. Dann höhlen Sie die Wassermelonen aus, schneiden den Inhalt in kleine Stücke und geben ihn in 2 Schüsseln. Danach gießen Sie in jede der Schüsseln das Kirschwasser und den Mirabellenlikör und lassen das Ganze etwa 2 Stunden ziehen. Danach geben Sie die Melonenstücke auf ein flaches Tablett oder ein Blech und stellen es in den Froster damit Sie später diese Stücke als Eiswürfel benutzen können.

Wenn die Melonenstücke richtig durchgefroren sind gießen Sie in die ausgehöhlten Wassermelonen je 1 1/2 Flasche Sekt sowie 1 Flasche Limo und füllen das Ganze mit den gefrorenen Melonenstücken auf. Zum Schluss schneiden Sie die beiden Deckel bitte noch an der Seite so ein, das dann noch eine Bowlenkelle Platz findet.

Wedding Bells Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Orangensaft
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Dubonnet
1 Zentiliter Cherry Brandy
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Wedemarker Cooler

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Orangensaft
1 Zentiliter Zitronensaft
Sherry dry
7 Zentiliter Fanta
5 Zentiliter Cream Sherry
2 Zentiliter Cherry Brandy
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer dem Bitter Lemon mit einigen Eiswürfeln in den Shaker. Dann schütteln Sie den Drink kräftig und seihen ihn durch ein Sieb in ein Longdrinkglas ab. Danach füllen Sie das Glas mit Bitter Lemon auf und rühren es leicht um. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

Der Drink können Sie weniger süß gestalten, indem Sie anstelle des Cream Sherry einen trockenen Sherry verwenden.

Unsere Tipps:
Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Weil der Webmaster
Marcus Petersen-Clausen kein Bitter Lemon mag hat er dieses Rezept umgeschrieben.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Weihnachtslikör

Menge: 1 Likör

125 Gramm getrocknete Feigen
50 Gramm Datteln (entkernt)
125 Gramm getrocknete Pflaumen (entsteint)
1 gehäufter Esslöffel (25 Gramm) Rosinen
1/2 Vanillestange
1/2 Zimtstange
3 Nelken
3 Pfefferkörner
1 Messerspitze Kardamom
1 Esslöffel Bienenhonig
125 Gramm weißer oder brauner Kandis
1 Flasche Weinbrand (0,7 Liter)

Geben Sie die Trockenfrüchte in eine Terrine, gießen Sie dann eine halbe Flasche Weinbrand darauf und lassen Sie alles zudecken etwa 24 Stunden stehen, damit die Früchte schön aufquellen. Den ganzen Inhalt füllen Sie danach in ein großes Glas, geben die Gewürze, den Honig und den Kandis dazu und geben den restlichen Weinbrand darauf. Den Likör lassen Sie jetzt bitte etwa 4 Wochen reifen, geben ihn dann durch einen Filter und lassen ihn noch einmal eine Zeitlang ruhen. Damit er schön klar wird, ein filtern Sie den Likör ein zweites Mal und füllen ihn anschließend in einen entsprechende Karaffe.

Weihnachtspunsch

Menge: 1 Punsch

1 Liter Orangensaft
50 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
12 Gramm geriebene Orangenschale
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
250 Milliliter Rotwein

Erhitzen Sie die Zutaten erhitzen (nicht kochen lassen). Nach eigenem Belieben können Sie 4 Beutel Glühwein-Fix in dem heißen Punsch ziehen lassen.

Dann servieren Sie den Punsch heiß in Gläsern, mit Orangenscheiben garniert.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Weinbrandpflaumen

Menge: 4 Portionen

750 Gramm Pflaumen
188 Milliliter Wasser
500 Gramm Zucker
2 Nelken
1 Stückchen Zimtrinde
Goldbrand oder Goldkrone

Außerdem:
etwas Einmachfolie

Spülen Sie tadellose Pflaumen mit kaltem Wasser ab und lassen Sie sie in einer Lösung aus den 188 Milliliter Wasser und dem Zucker mit der Zimtrinde und den Nelken kurz aufkochen. Danach lassen Sie das Ganze bitte 2 Tage stehen.

Nun gießen Sie den Saft ab und kochen ihn sirupähnlich ein. Nach dem Erkalten vermischen Sie ihn mit der gleichen Menge Weinbrand und gießen das Ganze über die in Gläsern geschichteten Pflaumen. Die Gläser verschließen Sie anschließend bitte mit der Einmachfolie.

Weingelee Für Feinschmecker

Menge: 1 Portion

1/4 Liter aromareichen Wein (zum Beispiel Silvaner oder Sherry)
1/8 Liter Wasser
300 Gramm Gelierzucker

Kochen Sie das Wasser und den Gelierzucker etwa 1 Minute lang sprudelnd auf, gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie alles ganz kurz aufkochen. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und füllen das Gelee in Schälchen oder Gläser.

Unser Tipp:
Ganz vorzüglich ist dieses Weingelee als Beigabe zu Braten oder Wildbret.

Weingetränk - Mulsum

Menge: 1 Portion

2 Liter Wein
1/2 Glas Honig

Vermischen Sie die beiden Zutaten bei bei schwacher Hitzezufuhr in einem Topf. Das gibt ein süffiges Gebräu.

Unser Tipp:
Dieses Getränk ist Ideal zu Minutal ex praecoquis

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Weinpunsch

Menge: 3 Portionen

3 Dörrfeigen, klein gewürfelt
1 kleiner Apfel, geputzt, in feinen Scheiben (Boskop)
1 kleine Orange, geschält, in feinen Scheiben
7 Deziliter Rotwein (oder Rosewein)
1 Stück Zimt
3 Nelken
70 Gramm Zucker
2 Esslöffel Cognac
Pfeffer frisch aus der Mühle

Geben Sie alles (bis auf den Cognac) in einem Topf, kochen Sie es auf (bis knapp vor dem Siedepunkt) und lassen Sie den Punsch 2 bis 3 Minuten köcheln. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und geben den Cognac dazu.

Serviert wird der Weinpunsch heiß zusammen mit den Früchten (kann aber auch kalt getrunken werden).

Weiss-Ich-Nicht

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Baccardi
2 Zentiliter Batida de Coco
200 Milliliter Sprite
1 Liter Pfirsichsaft
1 Liter Kirschsaft

Geben Sie alle Zutaten in ein Glas, rühren Sie sie um und servieren Sie den Drink

Unsere Tipps:
Ihre Gäste sollten diesen Drink am besten mit Strohhalm trinken.

Anstatt der 2 Zentiliter Baccardi/Batida de Coco können Sie auch 4 Zentiliter für die standfesten Gäste nehmen.

Weißbier mit Himbeer

Menge: 3 Portionen

1 ½ Päckchen Himbeeren (gefroren)
125 Gramm Puderzucker
½ Flasche Himbeersirup
50 Milliliter Himbeergeist
½ Flasche Sekt
3 Flaschen Weißbier

Setzten Sie die Himbeeren, den Puderzucker, den Himbeersirup, den Himbeergeist und den Sekt in einem Gefäß an und lassen Sie alles mehrere Stunden ziehen. Danach wird das Getränk mit Weißbier aufgegossen und serviert.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Weiße Lilie

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Dry Gin
2 Zentiliter weißer Rum
1 Zentiliter Orangenlikör
1 Teelöffel Anislikör
einige Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker. Dann fügen Sie den Gin, den weißen Rum, den Orangenlikör und den Anislikör hinzu, schütteln die Zutaten gut und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

Weizenbier-Bowle

Menge: 2 Liter

1 Liter Weizenbier
1 Liter Sekt, trocken
2 Zitronen, unbehandelt (in Scheiben)

Mischen Sie das Weizenbier und den Sekt gut durchgekühlt in einem Bowlengefäß. Dann geben Sie die Zitronenscheiben dazu und servieren die Bowle.

Welcome

Menge: 4 Drinks

4 Zentiliter Rum, weiß
4 Zentiliter Rum, braun
16 Zentiliter Ananassaft
4 Orangen; Saft davon
4 Zentiliter Kirschsaft
ein paar Eiswürfel

Gießen Sie alle Zutaten in einen Krug und verrühren Sie sie.

Dann füllen Sie vier Gläser jeweils zu einem Drittel mit zerstoßenem Eis und gießen sie mit dem Cocktail auf.

Wellenbrecher

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Curaçao blue
1 Zentiliter Aquavit
4 Zentiliter eiskalter Orangensaft
2 Eiswürfel
Sekt (eiskalt und trocken)

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektschale und füllen ihn mit Sekt auf.

Unser Tipp:
Tauchen Sie vorher den Rand des Glases in Fruchtsaft und drücken Sie ihn dann in Kristallzucker.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wembley

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Whisky
1 1/2 Zentiliter Wermut
1 1/2 Zentiliter Ananassaft
einige Eiswürfel

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

Wermut-Aperitif

Menge: 1 Aperitif

5 Zentiliter Contratto Vermouth bianco
2 Zentiliter Contratto Spumante oder Prosecco
10 Zentiliter Chinotto
einige Eiswürfel

Geben Sie den Contratto Vermouth bianco in ein großes Weißweinglas auf Eiswürfel und gießen Sie sie mit Contratto Spumante und Chinotto auf. Dann rühren Sie das Getränk um und servieren es.

Unser Tipp:
Das Getränk Wermut-Aperitif dekorieren Sie am besten mit einer Grapefruitzeste und servieren es mit einem Glastrinkhalm.

Wermut-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Wermut
2 Zentiliter Zitronensaft
150 Milliliter Ginger Ale
2 Erdbeeren
Zitronenschale
2 Eiswürfel

Geben Sie die gepuzten Erdbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren dann abtropfen. Danach schneiden Sie die Erdbeeren in Scheiben. Von einer Zitrone schneiden Sie jetzt 1-2 Streifen Zitronenschale ganz dünn ab. Dann geben Sie die Eiswürfel in ein Glas und fügen den Wermut sowie den Zitronensaft hinzu. Die Erdbeeren und die Zitronenschale geben Sie bitte ebenfalls in das Glas und gießen alles mit Ginger Ale auf.

Unser Tipp:
Dieser Wermut-Cocktail ist ein spritziger Sommer-Cocktail

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

West Indian Punch

Menge: 1 Punsch

6 Zentiliter brauner Rum
2 Zentiliter Bananenlikör
3 Zentiliter Orange Juice
3 Zentiliter Ananas Juice
Saft einer 1 Limette
etwas Muskat
etwas gestoßenes Eis

Schütten Sie die Zutaten in einen Shaker auf gestoßenem Eis und schütteln Sie sie gut. Dann füllen Sie den Punsch in einLongdrinkglas und füllen das Glas mit gestoßenem Eis auf. Der Muskat wird bitte darüber gerieben.

Wet Martini

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken
4 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

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

Unser Tipp:
Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

Whiskey Twist

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Irish Whiskey
1 Zentiliter Lemon Juice
1 Barlöffel Cherry Brandy
1 Barlöffel Himbeersirup
1 Cocktailkirsche
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten mit Eis gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und garnieren das Getränk mit der Kirsche.

Whiskey-Milch mit Zimt

Menge: 4 Drinks

750 Milliliter frische Vollmilch
4 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel gemahlener Zimt
125 Milliliter Irish Whiskey
4 Esslöffel Schlagsahne (süß)
4 Stangen Zimt

Geben Sie die Milch, den Zucker und den gemahlenen Zimt in einen Topf und erhitzen Sie alles unter Rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Dann gießen Sie den Whiskey und die Sahne dazu und schlagen alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schaumig. Die Whiskey-Milch verteilen Sie nun sofort auf vier vorgewärmte Gläser und stecken in jedes Glas eine Zimtstange stecken. Danach servieren Sie das Getränk bitte sofort.

Pro Portion etwa
* 1050 Joule / 250 Kalorien

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Cobbler

Menge: 3 Drinks

6 Zentiliter Bourbon Whisky
2 Zentiliter Cognac
3 Zentiliter Grand Marnier
etwas crushed Ice

Geben Sie die Zutaten mit Eis in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das mit Crushed Ice gefüllte Gästeglas.

Unser Tipp:
Wir empfehlen ein Longdrinkglas.

Whisky Cream

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Sahne (süß)
2 Zentiliter Southern Comfort
2 Zentiliter Crème de Cacao weiss

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis und shaken Sie sie gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Whisky Daisy Cocktail

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Whisky
30 Milliliter Zitronensaft
7,4 Milliliter einfacher Sirup
12 Milliliter Grand Marnier
Sprudelwasser oder Limonade
etwas zerstoßenes Eis

Gießen Sie die Liköre, den Saft und den Sirup in einen Cocktailshaker. Dann geben Sie das zerstoßene Eis dazu und shaken alles Kräftig. Danach gießen Sie den Cocktail in ein gekühltes Cocktailglas und toppen ihn mit einem Schuss Soda.

Whisky Fix

Menge: 1 Drink

10 Milliliter Grüner Chartreuse
10 Milliliter Zitronensaft
10 Milliliter Ananassaft
45 Milliliter Roggen-Whisky
1 ganze Maraschino-Kirsche
1 Ananas
etwas Zerstoßenes Eis

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

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Flip 1

Menge: 1 Cocktail

90 Milliliter Whisky
1 ganzes Ei (Größe M)
1 Teelöffel Feinstzucker
2 Teelöffel Sahne (optional, süß)
1/2 Tasse Crushed Ice
etwas Muskatnuss

Geben Sie alle Zutaten außer der Muskatnuss in einem Cocktailshaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein 5-Unzen-Stielglas und reiben ein wenig Muskatnuss darüber.

Unser Tipp:
In diesem Cocktail werden dem Whisky manchmal auch 2 oder 3 Spritzer Rum beigefügt.

Whisky Flip 2

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
etwas Muskatnuss
1 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Sahne (süß)
5 Zentiliter Whisky (Canadian)
1 Eigelb (Größe M)

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig, aber nicht zu lange. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein Tumblerglas, bestreuen den Drink mit Muskatnuss und servieren ihn bitte sofort.

Whisky Highball

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Whisky
2 Eiswürfel
12-18 Zentiliter kaltes Sodawasser
oder Ginger Ale
ein paar Eiswürfel

Rühren Sie den Whisky und das Sodawasser beziehungsweise das Ginger Ale leicht um. Anschließend geben Sie das Eis hinzu.

Whisky Julep

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Bourbon Whisky
1 Teelöffel Zuckersirup
20 Blätter Minze
viel Crushed Ice

Geben Sie die Minzblätter und den Zuckersirup in ein Glas und muddeln Sie alles sanft – so, dass die Blätter nicht zerreißen, es sollen nur die Öle aus den Blättern austreten. Dann schieben Sie ein bisschen den Rand hoch, dass sie den Boden wie eine grüne Schüssel benetzen. Das Crushed Ice geben Sie jetzt drauf, bis das Glas etwa halb voll ist. Danach rühren Sie alles um, bis das Glas kalt ist und zumindest die Minze mit Wasser bedeckt ist. Glas mit füllen Sie anschließend mit Crushed Ice, geben den Bourbon drauf und rühren noch einmal ausgiebig. Zum Schluss toppen Sie den Drink mit etwas mehr Crushed Ice als nötig und garnieren ihn mit einem Minzzweig.

Whisky on the Rocks

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Whisky
ein paar Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Shotglas und füllen Sie darüber den Whisky ein.

Unsere Tipps:
Wenn Sie den Drink weniger stark mögen füllen Sie das Glas bitte mit Sodawasser auf.

Es gibt übrigens spezielle Eiswürfel-Kühlsteine im Handel, die aus Granit bestehen und täuschend echt aussehen. Damit lässt sich der Whisky on the rocks natürlich besonders spektakulär servieren.

Whisky Punch

Menge: 1 Drink

1 Teil Whisky
3 bis 4 Teile Vollmilch
Zucker nach Geschmack
etwas Muskatnuss, gerieben
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten (außer der Muskatnuss) mit Eis in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink in Gläser und bestreuen ihn mit Muskatnuss.

Whisky-Punsch "Defreezer"

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Whisky
1 Glas Apfelsaft
Nelken nach Bedarf
1 Zimtstange
1/2 Orangenscheibe

Stecken Sie die Nelken in eine halbe Orangenscheibe. Dann erhitzen Sie die Orangenscheibe zusammen mit den anderen Zutaten in einem Topf, servieren den Drink heiß in einem Longdrinkglas mit allen Zutaten und fügen zusätzlich eine Cocktailkirsche bei.

Whisky Rickey

Menge: 1 Drink

7,5 Zentiliter Whisky
15 Milliliter Zitronensaft
15 Milliliter Grapefruitsaft
15 Milliliter Amaretto
ein Minzzweig
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer der Minze in ein altmodisches Glas und rühren Sie sie gut um. Dann fügen Sie das Eis und den Pfefferminzzweig hinzu und servieren den Drink.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Smash

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Schottischer Whisky
25 Milliliter Zitronensaft
25 Milliliter Zuckersirup
1 Blatt Minze
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann schütteln Sie das Ganze und gießen den Drink anschließend durch ein Sieb (abseihen). Zum Schluss garnieren Sie das Getränk mit Minzblättern.

Whisky Sour

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Straight Bourbon Whisky (40 %Vol.)
2 Zentiliter frischer Zitronensaft
2 Zentiliter Zuckersirup (1:1)
1 Eiweiß (Größe M)
4-5 Eiswürfel

Zuerst shaken Sie alles "Dry". Dafür geben Sie alle Zutaten ohne Eis in den Shaker. Das Eiweiß geben Sie als letzte Zutat hinzu und schütteln das Ganze nun 10 bis 12 Sekunden.

Danach geben Sie 4 bis 5 mittelgroße Eiswürfel hinzu und shaken den Cocktail erneut. 12 Sekunden. ("Wet Shake")

Anschließend geben Sie alles durch ein Sieb (abseihen) in das Gästeglas und legen Dabei den Strainer falsch herum auf den Shaker. Der Whisky Sour soll möglichst nicht durch die Öffnungen des Strainers fließen, sondern an der Unterseite des Shakers heraus.

Dann geben Sie 2 Spritzer Angostura Bitter auf die Schaumkrone. Garnieren können Sie das Getränk zum Beispiel mit einer Orangenzeste und einer Kirsche.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Sour mit Rye

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Rye-Whisky (zum Beispiel Jack Daniels Rye oder Bulleit Rye)
3 Zentiliter Zitronensaft
1,5 Zentiliter Zuckersirup
1 Eiweiß (optional)
etwas Eis

Damit der würzige Rye-Whisky sich angenehm aus dem Drink hervorhebt erhöhen Sie beim Whisky Sour mit Rye den Whisky-Anteil etwas. Ansonsten wird der Drink ähnlich zu den anderen Varianten gemixt. Den Whisky geben Sie sowie den Zitronensaft, den Zuckersirup und optional das Eiweiß in einen Shaker mit Eis, mixen alles gut und servieren das Getränk dann. Eine Orangenzeste rundet den gelungenen Drink natürlich optisch und geschmacklich ab .

Whisky Sour mit Scotch

Menge: 1 Drink

4,5 Zentiliter Caol Ila Moch
3 Zentiliter frischen Zitronensaft
1,5 Zentiliter Zuckersirup
1 Eiweiß (optional, Größe M)
einige Eiswürfel

Für diesen markanten Whisky Sour geben Sie nacheinander den Whisky, den frischen Zitronensaft, den Zuckersirup sowie optional das Eiweiß in einen mit Eis gefüllten Shaker. Dann shaken Sie die Mischung für rund 30 Sekunden schön durch. Insbesondere wenn Sie Eiweiß verwenden, sollte besonders gründlich gemixt werden, so dass sich das Eiweiß auch gut mit dem restlichen Drink verbindet. Als Garnitur empfehlen wir eine Zitronenscheibe.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Spider

Menge: 1 Drink (300 Milliliter)

30 Milliliter Whisky Glenfiddich 12 Jahre
50 Milliliter Sorbet Zitrone
50 Milliliter Crushed Eis
30 Milliliter Zitronenlimonade
130 Milliliter Zitronenlimonade

Geben Sie das Zitronensorbet in ein Glas und fügen Sie dann das Eis dazu. Danach füllen Sie den Zitronenlikör und den Zitronensirup hinzu und toppen den Drink mit Limettensoda.

Whisky Stone Fence

Menge: 1 Drink

120 Milliliter Apfelsaft, frisch gepresst
60 Milliliter Schottischer Whisky
1 Apfel (Boskoop)
2 Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Drink mit zwei Apfelspalten.

Whisky Toddy

Menge: 2 Drinks

1 Zitrone
8 Gewürznelken
8 Zentiliter Bourbon-Whisky
2 Stück Würfelzucker
2 Zimtstangen

Spülen Sie die Zitrone heiß ab, schneiden Sie dann aus der Mitte zwei dicke Scheiben heraus und pressen Sie die Enden aus. Danach halbieren Sie die Zitronenscheiben und spicken die Schale der Hälften mit jeweils 2 Nelken. Nun geben Sie in zwei Gläser je 2 Zitronenhälften und 1 Teelöffel Zitronensaft. Darüber gießen Sie bitte je 4 Zentiliter Whisky und legen je 1 Stück Würfelzucker auf.

Bringen Sie anschließend in einem Topf oder dem Wasserkocher 350 Milliliter Wasser zum Kochen. Dann verteilen Sie das kochende Wasser langsam auf die Gläser und rühren dabei mit der Zimtstange um. Vor dem Trinken sollte Ihr Gast so lange mit der Zimtstange rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Whisky Tonic mit Frucht

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Whisky
3 Zentiliter Cointreau
2 gehäufte Esslöffel Orangen
und Ananasstücke
Tonic Water
einige Eiswürfel

Geben Sie den Whisky und den Cointreau auf Eis in einen Shaker und shaken Sie die Zutaten. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in das Glas, fügen die Früchte hinzu und füllen alles mit eiskaltem Tonic Water auf. Serviert wird das Getränk mit einem Spieß oder einer Cocktailgabel.

Whisky-Sahne-Likör

Menge: 5 Liköre

1 Liter Sahne (süß)
½ Liter Whisky
4 Teelöffel Kakaopulver
500 Gramm Puderzucker
8 Teelöffel Kaffeepulver, instant

Schlagen Sie die Sahne cremig schlagen (nicht steif).

Dann verrühren Sie den Whisky, den Kakao und den Kaffee und geben alles zu der Sahne. Danach sieben Sie den Puderzucker hinein und verrühren die Sahne mit den anderen Zutaten wieder.

Dieser Likör wird bitte im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Servieren (oder vor dem Verschenken) geschüttelt.

White Cloud

Menge: 1 Glas

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Crème de Cacao, weiß
2 Zentiliter Sahne (süß)
6 Zentiliter Ananas Juice
etwas zerstoßenes Eis

Füllen Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Drink in ein mit zerstoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas.

White Lady

Menge: 1 Drink

Für eine 3/4-Liter-Flasche

1/4 Liter Zitronensaft
1/4 Liter Curaçao
1/4 Liter Gin
1/2 unbehandelte Zitrone
etwas zerstoßenes Eis

Mischen Sie den Zitronensaft, den Curaçao und den Gin mit der und füllen Sie das Ganze mit der dünn abgeschälten Zitronenschale in eine Flasche. Vor dem Servieren schütteln Sie eine Cocktailportion mit gestoßenem Eis durch und gießen sie durch ein Sieb (abseihen) in das Glas.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

White Russian 1

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter Kaffeelikör
3 Zentiliter Sahne (süß)

Schlagen Sie die Sahne leicht an, sodass sie gerade noch flüssig ist. Dann geben Sie den Wodka und den Kaffeelikör in einen Tumbler-Glas mit Eiswürfeln oder einem einzelnen dicken Eiswürfel und rühren alles um. Die Sahne lassen Sie nun bitte über den Rücken eines Löffels in das Glas floaten und rühren nicht mehr um.

White Russian 2

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Crème de Cacao
6 Zentiliter Wodka
2 Teelöffel Sahne (süß)
3-4 Eiswürfel

Gießen Sie alle Zutaten in einen Mixbecher und geben Sie den Shaker darüber. Nun shaken Sie alles etwa 6-7 mal kräftig und gießen den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

White Spider

Menge: 1 Portion

6 Zentiliter Wodka
3 Zentiliter weisse Crème de Menthe
2-3 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Mixbecher und verrühren Sie sie mit einem Teelöffel.

Abwandlung:
Statt der weißen Crème de Menthe können Sie auch grüne benutzen.

Whitesnow

Menge: 1 Drink
2 Zentiliter Galliano
1 Zentiliter Crème de Cacao (weiss)
2 Zentiliter Maracujasaft
2 Zentiliter Sahne (süß)
einige Eiswürfel
Karambolen
Zimt

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

Nun stecken Sie bitte einen Karambolestern an den Glasrand und bestreuen den Drink mit Zimtpulver. Danach können Sie das Getränk servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Widow's Kiss

Menge: 1 Drink

40 Milliliter Calvados
20 Milliliter Chartreuse (gelb)
20 Milliliter Bénédictine
2 Schuss Aromatic Bitters
einige Eiswürfel

Rühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf Eis etwa 30 Sekunden kalt. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein vorgekühltes Cocktailglas.

Wiener Fiaker

Menge: 1 Tasse

3/4 Tasse heißer Kaffee
2 Teelöffel Kirschwasser
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Kaffeesahne
Schlagsahne (süß)

Gießen Sie den Kaffee auf und geben Sie das Kirschwasser hinzu. Dann verrühren Sie das Getränk mit dem Zucker und der Kaffeesahne und verzieren es mit der Schlagsahne.

Wilson's Smash

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Dominikanischer Rum (gereift)
3 Zentiliter Limettensaft
1 Zentiliter Karamellisierte Ananas-Sirup
1 Spritzer Angostura Bitter
2 Spritzer Absinth
1 Zweig Minze
Soda

Im Vorfeld müssen Sie bitte den Ananas-Sirup herstellen. Hierfür schmelzen Sie 3 Teelöffel Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze. Dann geben Sie eine ganze Ananas in portionierten, rund 2 Zentimeter kleinen Stückchen dazu.

Nach etwa 10 bis 15 Minuten sollten die Ananas-Stückchen leicht braungebrannt sein. Dabei müssen Sie sie bitte gelegentlich wenden. Danach übergießen Sie die Ananas mit 4 Zentiliter Sailor Jerry Spiced Rum. Dann geben Sie 12,5 Tassen Zucker hinzu und verrühren alles bis es leicht aufschäumt.

Nun schütten Sie langsam 1,25 Liter Ananassaft hinzu und verrühren das Ganze. Anschließend nehmen Sie den Topf bitte von der Kochstelle und lassen die Flüssigkeit abkühlen. Nach dem Abkühlen seihen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb ab, pürieren die Ananas und gießen den ausgepressten Saft in das Filtrat.

Für die Zubereitung des Cocktails geben Sie jetzt alle Zutaten bis auf das Soda in einen Shaker auf Eiswürfel und schütteln sie etwa 15 Sekunden kräftig.

Anschließend seihen Sie den Drink durch ein Sieb in einen vorgekühlten Tumbler auf einige Eiswürfel ab, geben ihn mit einem Spritzer Soda on top dazu und dekorieren ihn mit der Zitronenzeste.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Winterkiller

Menge: 2 Drinks

4 Zentiliter Rum braun
2 Zentiliter Rum weiß
2 Zentiliter Cognac oder Weinbrand
2 Zentiliter Bourbon Whisky
2 Zentiliter Triple Sec
2 Zentiliter Southern Comfort
2 Zentiliter frischer Zitronensaft
2 Zentiliter frischer Orangensaft
1 Zentiliter Grenadinesirup
etwas Ginger Ale
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Ginger Ale) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker, shaken Sie alles kräftig und gießen Sie die Drinks dann durch ein Sieb (abseihen) gleichmäßig in zwei Longdrinkgläser. Das Getränk füllen Sie zum Schluss mit Ginger Ale auf.

Wodka Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4-6 Zentiliter Wodka
12 Zentiliter Energy Drink
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Wodka mit den Eiswürfeln in ein Glas und füllen Sie alles mit einem Energy Drink auf.

Unser Tipp:
Dieses Rezept ist auch als "Wodka Red Bull" bekannt wenn man anstatt eines beliebigen Energy-Drinks den original Red Bull nimmt.

Wodka Cola

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
1 Zentiliter Zuckersirup
5 Zentiliter Wodka
3 Stücke Minzzweige
13 Zentiliter Cola
2 Zentiliter Galliano L'Autentico

Außerdem:
1 Scheibe Limette

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas und verrühren Sie sie gut. Dann garnieren Sie den Drink bitte mit der Limettenscheibe.

Wodka Energy Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4-6 Zentiliter Wodka (zum Beispiel Smirnoff)
20 Zentiliter Energy Drink (zum Beispiel Red Bull)
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln fügen Sie den Wodka hinzu und füllen Sie das Getränk mit dem Energy Drink auf.

Wodka Gimlet

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
3 Zentiliter Lime Juice
4 Zentiliter Wodka
Limesqueeze

Vermischen Sie die Zutaten in einem Rührglas gründlich miteinander. Dann seihen Sie das Ganze durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Tumblerglas ab und servieren den Drink.

Wodka Lemon

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
16 Zentiliter Schweppes Original Bitter Lemon
4 Zentiliter Wodka
1 Stück Zitronenachtel

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas, fügen Sie den Wodka hinzu und füllen Sie den Drink mit Schweppes Original Bitter Lemon auf.

Wodka Lemon Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wodka (zum Beispiel Smirnoff)
1 Zentiliter Limettensaft
12 Zentiliter Bitter Lemon
1 Limette oder Zitrone zum Garnieren
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln, geben Sie den Wodka und den Limettensaft hinzu und füllen Sie alles mit Bitter Lemon auf. Dann garnieren Sie den Cocktail bitte mit der Zitronenscheibe.

Wodka Martini

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Wermut, trocken
6 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Vermouth weiß
Zitronenschnitz
etwas crushed Ice

Geben Sie die Zutaten mit dem zerkleinertem Eis in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas, spritzen ihn mit Zitronenschnitz ab und geben diesen Schnitz mit in das Glas.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wodka Martini Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Wodka (zum Beispiel Absolut)
6 Zentiliter Martini
1 Olive zum Garnieren

Außerdem:
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie den Wodka, den Martini und die Eiswürfel in einen ein Rührglas und rühren Sie alles kurz um. Dann geben Sie die Olive in ein Cocktailglas, gießen die Wodka-Martini Mischung durch ein Sieb (abseihen) und fügen sie hinzu.

Wodka Sunrise

Menge: 1 Drink

1 Schuss Grenadine
6 Zentiliter Wodka
12 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie den Wodka, den Orangensaft und das Eis in ein Longdrinkglas und rühren Sie alles und gut um. Anschließend gießen Sie langsam und vorsichtig den Grenadine hinein, so dass sich ein schöner Farbverlauf einstellt.

Wodka-Bowle

Menge: 1 Bowle

700 Milliliter Wodka
2-3 Flaschen Bitter Lemon mit Kohlensäure
1-2 Gläser Sauerkirschen
1 Liter Vanille Eis

Lassen Sie die Kirschen erst im Wodka ziehen. Dann geben Sie den Kirschsaft und den Bitter Lemon dazu und geben zum Schluss kleingeschnittenes Vanilleeis obendrauf.

Wodka-Limetten-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

etwas Crushed Ice
90 Milliliter Wodka
3 Teelöffel Limettensirup
etwas Zitronenlimonade
etwas Mineralwasser
3 Stück Limettenschale (unbehandelt)
etwas Minze

Füllen Sie 2 Gläser je zur Hälfte mit crushed ice und fügen Sie den Wodka sowie den Limettensirup dazu.

Dann geben Sie die Limettenschale und die Minze hinzu und füllen den Drink mit halb Limonade, halb Mineralwasser auf.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wodka-Schoko-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

50 Milliliter Wodka am besten Absolut Vanilia
30 Milliliter Schokolikör
10 Milliliter Wermut
Cocktailkirsche zum Garnieren

Mischen Sie den Vanillewodka, den Schokoladenlikör und den Vermouth in einem Shaker und shaken Sie alles gut. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und dekorieren ihn mit einer Kirsche.

Wolga Clipper

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Apricot Brandy
3 Zentiliter Orangensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie den Cocktail gut. Dann gießen Sie ihn in eine vorgekühlte Cocktailschale.

Wolga Wolga

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Pernod
1,5 Zentiliter Blue Curaçao
4,5 Zentiliter Wodka

Füllen Sie alle Zutaten in ein Glas, verrühren Sie sie gut und servieren Sie diesen Cocktail Ihren Gästen.

Wolga-Gruss

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Birnengeist
1 Zentiliter Zitronensaft
3 Eiswürfel
Sekt, trocken; Oder
Weißwein
1 Scheibe Zitrone, naturrein

Geben Sie den Wodka mit dem Birnengeist, dem Zitronensaft und den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie alles bis die Aussenwände beschlagen. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektschale und füllen ihn mit kaltem Sekt oder Weißwein auf. Die Zitronenscheibe stecken Sie jetzt an den Glasrand und servieren den Drink sofort.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Wolgaperlen

Menge: 4 Drinks

4 Orangen
8 Zentiliter Wodka
1 Vanilleeis (Hausbecher)
1 Liter Bitter Orange (Flasche)

Pressen Sie die heiß abgespülten Orangen aus und vermischen Sie den Fruchtsaft mit Wodka. Dann formen Sie das Eis mit dem Eisportionierer zu Kugeln und geben es in 4 hohe vorgekühlte Gläser. Den Orangensaft füllen Sie jetzt mit Bitter Orange auf, gießen ihn über das Eis und servieren die Drinks sofort mit einem Trinkhalm sowie einem Löffel.

Wunderbar-Spezial

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Gin
2 Zentiliter Lemon Juice
1 Zentiliter Zuckersirup
Sekt (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Bereiten Sie ein Glas mit einem Zuckerrand vor. Dann geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln sie kräftig. Danach geben Sie den Drink in ein Glas und füllen es vorsichtig mit Sekt.

Würziger Kirschlikör

Menge: 1 Likör

500 Gramm Schattenmorellen
250 Gramm Einmachzucker
1/2 Stange Zimt
9 Mandeln
5 Gewürznelken
1 Prise Muskatblüte
1/8 Liter Wasser
1 Flasche Wodka (0,7 Liter)

Spülen Sie die Kirschen kalt ab, lassen Sie sie abtropfen und entsteinen Sie sie. Dann füllen Sie die Kirschen in eine weithalsige Flasche, geben die Gewürze sowie die Mandeln dazu und übergießen alles mit Wodka. Den Likör lassen Sie nun bitte an einem dunklen, mäßig warmen Ort etwa 4 Wochen reifen und geben ihn anschließend durch einen Filter. Danach kochen Sie das Wasser mit dem Zucker zu Sirup. Den Zuckersirup rühren Sie bitte gut unter den Kirschlikör und lassen ihn danach noch eine Zeitlang ruhen.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Würziger Weinbrandgrog

Menge: 4 Portionen

4 getrocknete Aprikosen
2 Esslöffel Rosinen
1 Esslöffel Zitronat
2 Esslöffel Mandelstifte
1 Prise Kardamom; gemahlen
1 Prise Koriander; gemahlen
1 Prise Anis; gemahlen
250 Milliliter deutscher Weinbrand

Nach Geschmack:
Zucker oder Honig

Schneiden Sie die Aprikosen in kleine Würfel, spülen Sie Rosinen kalt ab und lassen Sie sie auf einem Sieb abtropfen. Dann geben Sie die Aprikosenwürfel, die Rosinen, den Zitronat und die Mandelstifte in eine Schüssel. Nun mischen Sie den Kardamom, den Koriander und den Anis darunter, gießen den Weinbrand darüber und lassen die Früchte zugedeckt etwa 60 Minuten ziehen. Anschließend bringen Sie 3/8 Liter Wasser zum Kochen verteilen die Früchte mit Weinbrand auf vier Tassen oder Gläser und gießen den Grog mit heißem Wasser auf. Den Weinbrandgrog servieren Sie bitte sofort.

Unser Tipp:
Am besten reichen Sie noch etwas Zucker oder Honig zu diesem Getränk, so dass jeder seinen Grog ganz seinem nach Geschmack süßen kann.

Zubereitungszeit:
etwa 20 Minuten

Pro Portion ca.
1130 Joule / 270 Kalorien

Wüstenfuchs

Menge: 1 Portion

4 Zentiliter Rum
2 Zentiliter Amaretto
2 Zentiliter Zitronensaft
12 Zentiliter Ananassaft
etwas Crushed Ice

DEKORATION:
1/2 Scheibe Ananas
1 Scheibe Carambola

Geben Sie die Zutaten auf dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink in ein mit Crash-Eis gefülltes Longdrinkglas und dekorieren es mit der Ananasscheibe und der Carambola.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Xalapa Punsch

Menge: 6 Drinks

2 Zitronen, die Schale
200 Zentiliter schwarzer Tee
225 Gramm Zucker
75 Zentiliter Calvados
75 Zentiliter Rum
75 Zentiliter Rotwein
1 Zitrone

Geben Sie die abgeriebene Zitronenschale in einen großen Topf, übergießen Sie sie mit dem heißen Tee und lassen Sie alles zugedeckt auf der warmen Kochstelle etwa 10 bis 15 Minuten ziehen. Dann gießen Sie die Drinks durch ein Sieb (abseihen) in ein großes feuerfestes Gefäß, fügen den Zucker hinzu und lösen ihn unter Rühren auf. Den Calvados, den Rum und den Rotwein wärmen Sie jetzt jeweils vor und gießen die drei Zutaten dazu. Danach schneiden Sie bitte eine Zitrone in dünne Scheiben und geben sie ebenfalls dazu. Anschließend verrühren Sie alles vorsichtig und servieren die Getränke in Punschgläsern sofort heiß. Dazu können Sie Trinkhalme reichen.

XYZ

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter brauner Rum
2 Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Zitronensaft
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten zusammen in einen Shaker mit Eis und shaken Sie sie. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und servieren ihn.

Yale Cocktail

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Gin
22 Milliliter Creme Yvette
7 Milliliter Maraschino-Likör
7 Milliliter trockener Wermut
1 Schuss Orangenbitter
1 Drehung Zitronenschale

Verrühren Sie die Zutaten in einem Mixbehälter und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Danach können Sie den Cocktail servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Yamahai

Menge: 1 Cocktail

1 Demerara Zuckerwürfel
3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Sake
2 Spritzer Orange Bitter
Zitronenschale
Orangenschale
einige Eiswürfel

Tränken Sie in einem Tumbler die Zuckerwürfel mit dem Orange Bitter. Dann gießen Sie den Gin und den Sake darüber. Den Zucker zerdrücken Sie jetzt mit einem Teelöffel und rühren ihn bis er sich aufgelöst hat.

Danach geben Sie 3 Eiswürfel dazu und rühren bis diese leicht antauen. und das Glas zu drei Viertel gefüllt ist. Eventuell müssen Sie bitte nochmals einen Eiswürfel dazugeben.

Das Schmelzwasser ist wesentlicher Bestandteil des Cocktails!

Garniert wird das Getränk zum Schluss mit der Orangenzeste und der Zitronenzeste.

Yellow Bird

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel
4 Zentiliter Orangensaft
4 Zentiliter Rum, braun
4 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Crème de Bananes
2 Zentiliter Galliano

Füllen Sie die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie ihn kräftig. Die Mischung seihen Sie danach durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren das Getränk sofort.

Yellow Boxer 1

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Lime Juice
2 Zentiliter Lemon Juice
Ein Spritzer frischen Orange Juice
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Ballon-Glas.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Yellow Boxer 2

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Tequila
2 Zentiliter Galliano
2 Zentiliter Lime
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Prise Orangensaft
etwas Crushed Ice

Schütteln Sie die Zutaten in einem Mixer kalt und gießen Sie sie in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas.

Yellow Cab

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Zitronensaft
2 Zentiliter Maracujasaft
2 Zentiliter Ananassaft
1 Zentiliter Triple Sec
4 Zentiliter Wodka
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten auf einige Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie den Drink in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

Yellow Drink

Menge: 1 Cocktail

3 Eiswürfel
1 Spritzer Angostura Bitter
1 1/2 Zentiliter Dubonnet
1 1/2 Zentiliter Franz. Wermut, trocken
2 Zentiliter Gin
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel, den Angostura, den Dubonnet, den Vermouth und den Gin in ein Mixglas. Dann verrühren Sie alles sehr gut mit einem Löffel und gießen den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Yellow Fever

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Galliano
6 Zentiliter Pineapple Juice
1 Spritzer Zitrone
Ananasscheibe
Cocktailkirsche
etwas Crushed Ice

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann füllen Sie den Drink in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas. Nun garnieren Sie das Getränk noch mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche und servieren es dann.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Yellow Parrot

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Chartreuse, gelb
2 Zentiliter Apricot Brandy
1 Zentiliter Anisette
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale ab.

Unser Tipp:
Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Yellow Smash

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Chartreuse, grün
3 Zentiliter Limettensaft
1 Spritzer Zuckersirup
1 Spritzer Orange Curaçao
10 Blatt Minze
einige Eiswürfel

Garnitur: ein Minzzweig

Kombinieren Sie einfach alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in einem Shaker und schütteln Sie sie für etwa 20 Sekunden kräftig. Danach seihen Sie den Drink doppelt (!) durch ein Sieb über frische Eiswürfel in ein Tumbler-Glas ab.

Unser Tipp:
Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

Yokohama Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Prise Absinth
3/16 Grenadine
3/16 Wodka
1/3 Orangensaft
1/3 Dry Gin

Schütteln Sie alles gut und gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

Zest Appeal

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Absolut Passionfruit
Citrus Tonic Water
1 Scheibe Limette
1 Scheibe Zitrone
1 Scheibe Orange
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln. Dann geben Sie die Absolut Passionfruit dazu und füllen den Drink mit Citrus Tonic Water auf. Garniert wird das Getränk mit einer Limette, einer Zitrone und einer Orange.

Zeus Cocktail

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Campari
3 Zentiliter Wodka
2 Eiswürfel
1 Streifen Zitronenschale

Füllen Sie den Campari, den Wodka und die Eiswürfel in ein Old Fashioned-Glas und rühren Sie alles gut um. Dann pressen Sie über dem Glas das Öl der Zitronenschale aus und geben diese mit in das Glas.

Zico

Menge: 1 Drink

1/4 Saft der Limette
2 Zentiliter Kokosnusscreme
(Cream of Coconut)
6 Zentiliter Papayasaft
3 Zentiliter Rum, weiß
3 Zentiliter Cachaça
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf etwas Crushed Ice, schütteln Sie alles und seihen Sie den Drink danach in ein Becherglas auf etwas frisches Crushed Ice ab. Anschließend können Sie den Drink servieren.

Zirtaki

Menge: 2 Liter

1 1/2 Liter Rotwein
1/2 Liter Ouzo
Zimt
Zucker
Nelken
nach Geschmack noch Anis

Geben Sie die Zutaten in einen Topf, mischen Sie sie und erwärmen Sie das Ganze. Danach können Sie den Drink servieren.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Zitronen-Eierlikör (1)

Menge: 1 Rezept

6 sehr frische Eier (Größe M)
8 bis 10 Zitronen
250 Gramm Zucker
1 Vanilleschote (längs halbiert)
3 1/2 Deziliter Rum (54 Vol.-%)

Spülen Sie die Eier sauber ab und reinigen Sie sie. Dann geben Sie die Eier mit der Schale vorsichtig und platzsparend in ein hohes Gefäß. Danach pressen Sie die heiß abgewaschenen Zitronen gut aus und gießen so viel Saft über die Eier, dass sie bedeckt sind. Nun lassen Sie alles etwa 8 bis 10 Tage stehen und rühren zwischendurch um, bis sich die Eierschalen aufgelöst haben. Dann geben Sie alles in ein Sieb und seihen es ab. Das Ei-Zitronen-Gemisch verrühren Sie jetzt bitte mit dem Rum und dem Zucker, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine homogene Creme entstanden ist. Anschließend kratzen Sie mit einem Messerrücken das Vanillemark aus den Schoten und mischen es ebenfalls gut unter die cremige Masse. Nach eigenem Belieben können Sie noch etwas Zucker beigeben. Den so gewonnenen Eierlikör verschließen Sie bitte gut und bewahren ihn kühl auf (zum Beispiel im Kühlschrank).

Unser Tipp:
Dieses alte Hauselixier, welches früher so manches Gebrechen linderte, hilft auch heute noch: Es spendet Kraft und schützt außerdem vor Erkältung.

Zitronen-Eierlikör (2) aus Großmutters Zeiten

Menge: 1 Portion

6 sehr frische Eier (Größe M)
8 Zitronen (eventuell mehr)
250 Gramm Zucker
1 Vanilleschote längs halbiert
350 Milliliter Rum; 54 Vol-%

Spülen Sie die Eier sauber ab und reinigen Sie sie. Dann geben Sie sie mit der Schale vorsichtig und platzsparend in ein hohes Gefäß. Die heiß abgewaschenen Zitronen pressen Sie danach gut aus und gießen so viel Saft über die Eier, dass sie gut bedeckt sind. Nun lassen Sie alles acht bis zehn Tage stehen und rühren zwischendurch vorsichtig um, bis sich die Eierschalen aufgelöst haben. Anschließend geben Sie alles in ein Sieb und seihen es ab.

Das Ei-Zitronen-Gemisch verrühren Sie jetzt mit dem Rum und dem Zucker, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine homogene Creme entstanden ist. Dann kratzen Sie mit einem Messerrücken das Vanillemark aus den Schoten kratzen und mischen es ebenfalls unter die cremige Masse. Nach eigenem Belieben können Sie noch etwas Zucker beigeben. Den so gewonnenen Eierlikör verschließen Sie bitte gut und bewahren ihn kühl auf.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Zitronen-Likör

Menge: 120 Zentiliter

1 Limette
200 Milliliter Zitronensaft
Schale von 2 Zitronen (unbehandelt, in Spiralen)
200 Gramm weißer Kandis
3 Esslöffel Orangenlikör
1 Flasche Korn (0,7 Liter; 32 Vol.%)

Pressen Sie die heiß abgewaschene Limette aus. Dann kochen Sie den Limettensaft, den Zitronensaft, den Zitronenschale und den Kandis in 100 Milliliter Wasser etwa 5 Minuten bei starker Hitze im offenen Topf. Danach rühren Sie den Likör unter und lassen ihn abkühlen.

Nun verrühren Sie die Mischung mit dem Korn, füllen sie mit den Zitronenschalen in 2 Flaschen und lagern sie kühl (zum Beispiel im Kühlschrank). Der Likör hält sich etwa 1 Monat.

Zombie

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter dunklen Rum (73%)
1 Zentiliter Sherry Brandy
1 Zentiliter Curaçao Triple Sec
1 Zentiliter Maraschino
2 Zentiliter Mandelsirup
1 Spritzer Grenadine
2 Zentiliter Zitronen
2 Zentiliter Orangen
2 Zentiliter Ananassaft
2 Zentiliter Maracujasaft
Eiswürfel
1/2 Orangenscheibe
1/2 Zitronenscheibe
gegebenenfalls Cocktailkirschen

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker. Dann geben Sie viel Eis dazu, shaken das Ganze kräftig durch und füllen den Drink in große Gläser. Zum Schluss dekorieren Sie die Gläser mit der Zitronenscheibe und der Orangenscheibe.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Zombie Cocktail

Menge: 1 Cocktail

23 Milliliter leichter Rum
23 Milliliter Navy Rum
23 Milliliter Orangen Rum
15 Milliliter Aprikosenbrand
15 Milliliter Overproof Rum
75 Milliliter Orangensaft
75 Milliliter Ananassaft
30 Milliliter Limettensaft
15 Milliliter Triple Sec
15 Milliliter Grenadine

Für die Deko
Ananas und Maraschino-Kirsche
zum garnieren

Füllen Sie einen Cocktailshaker mit den Eiswürfeln. Dann füllen Sie die Zutaten ein und schütteln alles kräftig. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein schönes Glas und garnieren ihn mit den Früchten.

Zungenkuss

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Calvados
20 Milliliter Zuckersirup
165 Milliliter Zitronensaft
120 Gramm Apfel (Boskop)
200 Gramm Eiswürfel

Geben Sie einen geschälten und einen abgespülten, halbierten Apfel in einen Shaker und zerkleinern Sie alles. Dann gießen Sie 15 Milliliter Zitronensaft, 20 Milliliter Zucker Sirup und 50 Milliliter Calvados dazu. Danach füllen Sie den Shaker mit den Eiswürfeln und shaken ihn. Anschließend geben Sie das Ganze durch ein Sieb (abseihen) und füllen den Drink in ein gekühltes Cocktail Glas ab. Garnieren können Sie Sie das Getränk am Ende mit einem feinen Apfelstück.

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Index

Sahnelikör 1 Seite 5
Sahnelikör 2 Seite 5
Sake (Reiswein) Seite 6
Sake Gimlet Seite 7
Sake Highball Seite 7
Saketini Seite 7
Salty Dog Seite 7
Sam Ward Seite 8
Sandy Collins Seite 8
Sangria Seite 8
Sangria mit Pfirsichen Seite 9
Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig Seite 8
Santa Cruz Fix Seite 10
Santa Cruz Punch Seite 10
Santa Margarita Cocktail Seite 10
Santa-Fe-Express Seite 10
Saoco Seite 11
Saratoga Cooler Seite 11
Sauerkirsch-Bowle Seite 11
Sauerkirsch-Kefir Seite 11
Sazerac Seite 12
Scarlett O'Hara Seite 12
Schlehen - Wein - Likör Seite 12
Schlehen-Aufgesetzter Seite 13
Schlehen-Gin Seite 13
Schlehen-Rotwein-Likör Seite 14
Schlehenbalsam Seite 14
Schlehenfeuer Seite 15
Schlehenlikör 1 Seite 15
Schlehenlikör 2 Seite 15
Schlehenlikör aus frischen Schlehen Seite 16
Schlehenlikör nach Köche-Nord.de - Art Seite 16
Schlehensaft Seite 17
Schlehensaft aus dem Dampfentsafter Seite 17
Schlehenschnaps Seite 18
Schlehenwein Seite 18
Schleswig-Holsteins's Getränke Seite 19
Schneepflügerpunsch Seite 26
Schneller Erdbeer-Kefir-Shake Seite 27
Schoko-Alexander Seite 27
Schoko-Loco Seite 27
Schokoflip Seite 27
Schorle Morle Seite 28
Schotten-Tee Seite 28
Schwarzer Johannisbeerlikör 2 Seite 28
Schwarze Sau Seite 29
Schwarzer Kater Seite 29
Schwarzwälder Kaffee Seite 29
Schwarzwälder Punsch Seite 29
Schwedenpunsch Seite 30
Schwedischer Weihnachtspunsch Seite 30
Schwermatrosen Seite 31
Schwyzer Kaffee Seite 31
Scorpion Seite 31
Scotch Apple Seite 31
Scotch Cherry Seite 32
Scotch Grog Seite 32
Scotch Horse's Neck Seite 32
Scotch Manhattan Seite 32
Scotch Mist Seite 33
Scotch Old Fashioned Seite 33
Scotch Sour Seite 33
Scotch Whisky Flip Seite 33
Scottie Seite 34
Screwdriver Seite 34
Screwdriver Cocktail Seite 34
Screwdriver (mit Rum) Seite 34
Sea Breeze Cooler Seite 25
Sea of Cortez Seite 25
Seelentröster Seite 25
Seemann Seite 25
Sekt Julep Seite 36
"Sekt-Cocktail ""Lemon Tree""" Seite 36
"Sekt-Cocktail ""Siam""" Seite 37
Sekt-Erdbeeren Seite 37
Sekt-Quartett Regenbogen 1 Seite 38
Sekt-Quartett Regenbogen 2 Seite 38
Sektcocktail Lucy Gold Seite 38
Selbstgemachter Likör, Basisrezept Seite 39
September Morn Seite 39
Sex on the Beach Seite 39
Sex rouge Seite 40
Shagliato Seite 40
Sherry Cobbler Seite 40
Sherry Eggnog Seite 40
Sherry Flip Seite 41
Shortdrink: Babyface Seite 41
Sidecar Seite 41
Side-Car Cocktail Seite 41

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Index

Sienboonsopp Seite 42
Sierra Seite 42
Siesta Seite 43
Signature Drink “V” Seite 44
Silver Fizz Seite 44
Silver Jubilee Seite 44
Silver Rum Fizz Seite 45
Silver Wodka Fizz Seite 45
Silvercloud Seite 45
Silvester-Punsch Seite 46
Singapore Race Sling Seite 46
Singapore Sling Seite 47
Sloe Gin Fizz Seite 47
Sloppy Joe Seite 47
Smoky Martini Seite 47
Snowball 1 Seite 48
Snowball 2 Seite 48
Snowball 3 Seite 48
Snowball Fizz Seite 48
Solero Shot Seite 49
Sombrero Seite 49
Sophia Seite 49
South of the border Seite 50
Southern Comfort Sour Seite 50
Southern Island Seite 50
Southern Special Seite 50
Southern Sunrise Seite 51
Southern Trip Seite 51
Southside Seite 51
Southside Royal Seite 52
Spanische Weißweinbowle Seite 52
Spanischer Traum Seite 53
Spanish Manhattan Seite 53
Springtime Seite 53
Springtime Cooler Seite 53
Spritzer Seite 54
Spritzige Tee-Bowle Seite 54
Sputnik Seite 54
St. Vincent Seite 54
Stars and Stripes Seite 55
Stinger Seite 55
Stone Fence Seite 55
Stone Sour Seite 55
Stormy Weather Seite 56
Strawberry Colada Seite 56
Strawberry Daiquiri Seite 56
Strawberry Daiquiri No. 1 Seite 57
Strawberry Daiquiri No. 2 Seite 57
Strawberry Frozen-Daiquiri Seite 57
Strawberry-Margarita Seite 57
Sturmfest Seite 58
Sugar Bird Seite 58
Sun-Kiss Seite 58
Sundowner Seite 58
Sunny Island Seite 59
Sunrise Seite 59
Sunshine-Flip Seite 60
Suzie Wong Seite 60
Sweet Girl Seite 60
Sweet Martini Seite 60
Sweet Russian Seite 61
Sweet Science Seite 61
Swimmingpool Seite 61
Swimming Pool Cocktail Seite 61
Swinger Seite 62

T.N.T Seite 62
Take Five Seite 62
Tallyman's Drink Seite 62
Tango Seite 63
Tannenspitzenschnaps
(Vogelsberg) Seite 63
Tanzender Holundersekt Seite 63
Tee für kalte Tage Seite 63
Tee mit Whisky Seite 64
Teebowle 1 Seite 64
Teebowle 2 Seite 64
Teebowle mit Schuss Seite 65
Teegrog Seite 65
Teelikör Seite 65
Teepunsch Ideal Seite 66
Teepunsch mit Calvados Seite 66
Tequila boom Seite 66
Tequila Gimlet Seite 66
Tequila Mary Seite 67
Tequila Mockingbird Seite 67
Tequila Pop! Seite 67
Tequila Sour Seite 68
Tequila Sunrise 1 Seite 68
Tequila Sunrise 2 Seite 68

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Index

The Bronx Seite 69
The day after Seite 69
The Duke Cocktail Seite 69
Theodore Seite 69
Thunder Seite 70
Ti Punch Seite 70
Tiefseetaucher Seite 70
Tip Top Punch Seite 70
Tipperary Seite 71
Tipsy Tangerine Seite 71
Tom & Jerry Seite 71
Tom and Jerry Cocktail Seite 72
Tom Collins 1 Seite 72
Tom Collins 2 Seite 72
Tomate Seite 72
Tommy's Margarita Seite 73
Topolino Seite 73
Touch Down Cocktail Seite 73
Touchdown Seite 73
Toulouse-Lautrec's Cassis Seite 74
Townhouse delight Cocktail Seite 74
Trauben Tropical Seite 75
Trauben-Prosecco-Drink Seite 75
Traubenbowle mit grünen Trauben Seite 75
Traubencocktail mit rotem Wermut Seite 75
Traubensaft-Punsch Seite 76
Treasure Island Special Seite 76
Tricontinental Seite 76
Trinity Seite 76
"Trinkschokolade ""Champs Elysees""" Seite 77
Tropenzauber Seite 77
Tropic Campari Seite 77
Tropic Fire Seite 77
Tropical Champagne Seite 78
Tropical Wonder Seite 78
Tropische Früchte Seite 78
Tropischer Drink Seite 78
Türkenblut Seite 79
Tutulurlu Cocktail Seite 79
Überraschungsbowle (Schlammbowle) Seite 79
Up to Date Seite 79

Vampir-Killer Seite 80
Vanilla Sake Seite 80
Vanille-Amaretto-Punsch Seite 80
Vanille-Kaffee-Punsch Seite 81
Vanille-Sahne-Likör Seite 81
Velvet Hammer Seite 82
Venezia Seite 82
Veneziano Seite 82
Vermouth Cassis Seite 82
Vermouth-Cocktail Seite 82
Vermouth Soda Seite 83
Verpoorten-Schokoladen-Cocktail mit Brüsseler Praline Seite 83
Vesper Martini Seite 84
Virgin Bird Seite 84
Virgin Mary Seite 84
Virginia Egg-Nog Seite 85
Vodka Alexander Seite 85
Vodka Stinger Seite 85
Vodkatini Seite 85
Volga Boatman Seite 86
Vulcano Seite 86
Vulcano (mit Sekt) Seite 86
Vulkano (mit Champagner) Seite 86

Waikiki Beachcomber Seite 87
Waldhimbeer-Likör Seite 87
Waldmeister-Ananas-Bowle Seite 88
Waldmeister-Bowle Seite 88
Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister Seite 89
Waldmeisterbowle mit Orange Seite 89
Waldmeistergetränk Seite 90
Waldmeisterlikör Seite 90
Wählen Sie also Ihren Kaffee... Seite 91
Waldorf Astoria Eggnog Seite 93
Walnuss-Flip Seite 93
Walnusscocktail Seite 93
Walnusslikör 1 Seite 93
Walnusslikör 2 Seite 94
Ward Eight Seite 94

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Index

Warmbier in Tassen Seite 94
Warmer Eierpunsch Seite 95
Wassail-Bowle Seite 95
Wassermelonen-Bowle Seite 96
Wedding Bells Cocktail Seite 96
Wedemarker Cooler Seite 96
Weihnachtslikör Seite 97
Weihnachtspunsch Seite 97
Weinbrandpflaumen Seite 98
Weingelee Für Feinschmecker Seite 98
Weingetränk - Mulsum Seite 98
Weinpunsch Seite 99
Weiss-Ich-Nicht Seite 99
Weißbier mit Himbeer Seite 99
Weiße Lilie Seite 100
Weizenbier-Bowle Seite 100
Welcome Seite 100
Wellenbrecher Seite 100
Wembley Seite 101
Wermut-Aperitif Seite 101
Wermut-Cocktail Seite 101
West Indian Punch Seite 102
Wet Martini Seite 102
Whiskey Twist Seite 102
Whiskey-Milch mit Zimt Seite 102
Whisky Cobbler Seite 103
Whisky Cream Seite 103
Whisky Daisy Cocktail Seite 103
Whisky Fix Seite 103
Whisky Flip 1 Seite 104
Whisky Flip 2 Seite 104
Whisky Highball Seite 104
Whisky Julep Seite 104
Whisky on the Rocks Seite 105
Whisky Punch Seite 105
Whisky-Punsch "Defreezer" Seite 105
Whisky Rickey Seite 105
Whisky Smash Seite 106
Whisky Sour Seite 106
Whisky Sour mit Rye Seite 107
Whisky Sour mit Scotch Seite 107
Whisky Spider Seite 108
Whisky Stone Fence Seite 108
Whisky Toddy Seite 108
Whisky Tonic mit Frucht Seite 109
Whisky-Sahne-Likör Seite 109
White Cloud Seite 109
White Lady Seite 109
White Russian 1 Seite 110
White Russian 2 Seite 110
White Spider Seite 110
Whitesnow Seite 110
Widow's Kiss Seite 111
Wiener Fiaker Seite 111
Wilson’s Smash Seite 111
Winterkiller Seite 112
Wodka Cocktail Seite 112
Wodka Cola Seite 112
Wodka Energy Cocktail Seite 112
Wodka Gimlet Seite 113
Wodka Lemon Seite 113
Wodka Lemon Cocktail Seite 113
Wodka Martini Seite 113
Wodka Martini Cocktail Seite 114
Wodka Sunrise Seite 114
Wodka-Bowle Seite 114
Wodka-Limetten-Cocktail Seite 114
Wodka-Schoko-Cocktail Seite 115
Wolga Clipper Seite 115
Wolga Wolga Seite 115
Wolga-Gruss Seite 115
Wolgaperlen Seite 116
Wunderbar-Spezial Seite 116
Würziger Kirschlikör Seite 116
Würziger Weinbrandgrog Seite 117
Wüstenfuchs Seite 117

Xalapa Punsch Seite 118
XYZ Seite 118

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Index

Yale Cocktail Seite 118
Yamahai Seite 119
Yellow Bird Seite 119
Yellow Boxer 1 Seite 119
Yellow Boxer 2 Seite 120
Yellow Cab Seite 120
Yellow Drink Seite 120
Yellow Fever Seite 120
Yellow Parrot Seite 121
Yellow Smash Seite 121
Yokohama Cocktail Seite 121

Zest Appeal Seite 121
Zeus Cocktail Seite 122
Zico Seite 122
Zirtaki Seite 122
Zitronen-Eierlikör (1) Seite 123
Zitronen-Eierlikör (2) aus Großmutters Zeiten Seite 123
Zitronen-Likör Seite 124
Zombie Seite 124
Zombie Cocktail Seite 125
Zungenkuss Seite 125

Eine Empfehlung des Hauses Köche-Nord:
(Köche-Nord.de bekommt nichts für diese Erwähnung)

Restaurant Borgerforeningen

Website

4,1 ★★★★☆ 282 Google-Rezensionen

€€ · Restaurant

Sitzplätze im Freien · Gemütlich · Zwanglos

Der Borgerforeningen wurde im 19. Jahrhundert unter dem deutschen Namen „Bürgerverein“ in Flensburg gegründet. Heute ist der Borgerforeningen durch sein in der Flensburger Innenstadt liegendes Restaurant und den Hof gleichen Namens bekannt. Der Verein selber versteht sich als offener dänischer Verein. Wikipedia

Adresse: Holm 17, 24937 Flensburg

Öffnungszeiten: Geöffnet · Schließt um 21:00

Telefon: 0461 23385

Speisekarte: restaurant-borgerforeningen.de

Reservierungen: restaurant-borgerforeningen.de

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Ehrenamtliche Werbung:

Restaurant Borgerforeningen: Wer sind wir?
Torsten Millant ist Pächter und Küchenchef mit über 25 Jahren Erfahrung als Koch. Torstens Ehefrau Sabrina leitet das Restaurant, welches sie im Oktober 2014 übernahmen:

Das Restaurant Borgerforeningen zu führen ist nicht nur unsere tägliche Arbeit, sondern unser Traum und unsere Leidenschaft. Unser Ziel war es, dass das Restaurant Borgerforeningen für möglichst viele zum bevorzugten Speiselokal im Zentrum von Flensburg wird. Dass uns dies gelungen ist, bezeugen unsere zahlreichen Stammgäste.

Unser Konzept
Unser Konzept ist denkbar einfach: Gutes Essen zu vernünftigen Preisen und freundliche Bedienung in einem Restaurant, das sowohl elegant als auch gemütlich ist, mit einem Ambiente, das zum Entspannen einlädt. Das Team besteht aus insgesamt 18 Service- sowie Küchenkräften und wir legen größten Wert auf Ausbildung und Schulung aller Mitarbeiter.

Es ist nicht möglich, ein gutes Restaurant ohne gute Mitarbeiter zu betreiben. Wir sind sehr glücklich und stolz, dass es uns gelungen ist, ein solch tolles Team aufzubauen!

Gemütliche Eleganz in traditionsreichem Rahmen
Im Frühjahr 2018 wurde Restaurant Borgerforeningen komplett renoviert und seitdem erstrahlt das Haus in neuem Glanz:

Wir haben einen fantastischen Rahmen geschaffen, sei es für ein entspanntes Mittagsessen mit Freunden oder Kollegen, ein gemütliches Abendessen mit Familie und Freunden oder für das romantische Dinner zu zweit. Wir verfügen ebenfalls über hervorragende Räumlichkeiten für Feiern und Veranstaltungen jeglicher Art von 10 bis 250 Personen.

Kontaktieren Sie uns gerne, wenn Sie einen Tisch buchen möchten oder eine Feier planen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

https://www.restaurant-borgerforeningen.de/ueber-uns/

Adresse: Holm 17, 24937 Flensburg
Telefon: 0461 23385

Angeregt von: https://bartender2020.blogspot.com

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

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

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

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

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

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

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

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

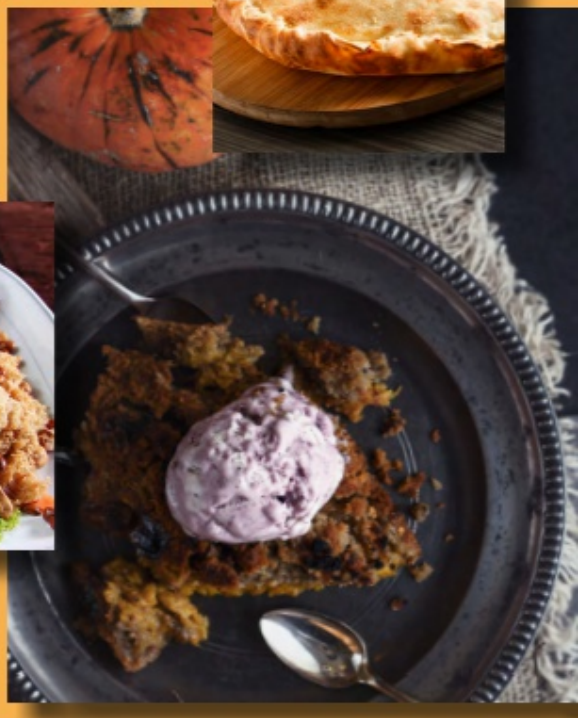
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

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

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

Chia Samen Rezepte

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



www.köche-nord.de
Koch.Mellendorf/