

Cocktailrezepte

Sommer, Sonne, Strand und ...?! Ja, genau richtig. Etwas Eiskaltes zu trinken am Beistelltisch der Strandliege. Ob's nun wirklich der berühmte Sandstrand ist oder doch nur Urlaub auf Balkonien bleibt selbstverständlich euch (oder eurer Geldbörse) überlassen. Damit's zumindest nicht so schnell an der Geldbörse scheitert folgen hier drei weitere Rezepte für Cocktails. Zwei davon sind wohl die Sommer-Glasfüllungen schlecht hin. Der dritte soll euch zumindest in kalten Sommernächten warm ums Herz werden lassen. Schöne erholsame Ferien!



Caipirinha

- 4 bis 5cl Cachaça
- 1 Limette
- 1-2 Teelöffel Feinkristallzucker
- Gestoßenes Eis

Die Limette achteln, so dass kleine Ecken entstehen. Mit dem Zucker in ein möglichst dickwandiges Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Wer keinen Stößel hat kann auch einen Kochlöffel verwenden. Das Glas großzügig mit zerstoßenem Eis füllen, mit Cachaça übergießen und einmal ordentlich durchrühren. Strohhalme nicht vergessen.

Ich persönlich rühre nicht um. Ich setze den Unterteil eines Shakers auf das fertige Glas auf und schüttle einmal kräftig durch. So mischen sich die Limettenstücke auch viel ansehnlicher unter das Eis. Außerdem verwende ich statt des üblichen Rohrzuckers Feinkristallzucker, da sich dieser besser auflöst.

An die Herren der Schöpfung: Mann (oder auch Frau) muss nicht den letzten Tropfen aus der Limette herauspressen. Durch zu starkes Drücken werden leider auch die Bitterstoffe aus der Schale gepresst, was einen ziemlich unangenehmen Beigeschmack zur Folge hat. Also immer schön zärtlich mit den Früchtchen umgehen! ;)

Piña Colada

- 3cl weißer Rum
- 2cl Malibu
- 5cl Ananassaft
- 2cl Milch

Alle Zutaten mit Eis in den Shaker (oder ein anderes dicht verschließbares Gefäß) füllen und kräftig schütteln. Normalerweise wird so lange geschüttelt bis der Shaker außen beschlägt. Also immer schön auf beginnende Kondensatbildung achten. Danach ohne Eis in das gewählte Glas füllen und wenn möglich mit Ananas, Cocktailkirsche und Strohhalmen dekorieren. Bei mir war die Ananas leider bereits aus. Aber es hat auch ohne Dekor ganz gut geschmeckt.



Extras



SCHREY Patrick