

Cocktail Praxis



Aperol Spritz



Aperol Spritz

- Aperol ist eigentlich Markenname für einen Bitter
- Spritz ist Mischung aus Prosecco und Likör
-





Zutaten und Werkzeuge

- 6 cl Aperol (Original!)
- 9 cl Sekt
- 3 cl Wasser

- Getrocknete Orangenscheiben

- Jigger
- Rotweinglas

Gedörrte Orangen

- Schöne und geschmacksintensive Deko
- Orangenscheiben in ca. 5 mm bis 7 mm Stücke schneiden
- Bei 100 Grad 2 Stunden lang in gut durchlüfteten Ofen
- Ofentür am besten auf lassen



Aperol Spritz Zubereitung

- Weinglas mit Eis füllen
- Sekt und Aperol eingießen
- ggf. mit Wasser auffüllen
- Gedörrte Orange zum granieren in Glas geben



Gimlet

-
- Sehr einfach und schnell gemacht
 - Klassiker, der heute in vielen Bars untergeht
 - Typischer Shortdrink



Zutaten und Werkzeug:

- 5 Cl Gin
- 5 Cl Lime Juice
- Eiswürfel

- Jigger
- Shaker
- Strainer
- Martiniglas





Nett 2 Know

- Gin = wichtig den richtigen zu nehmen
- Milder Gin ist besser, wir nehmen den Klassiker Gordons
- Lime Juice = Limetten Saft mit Zucker, kann man auch selbst kochen, lohnt aber nicht
- Man kann auch 0,5 cl Limette frisch dazu geben, dann weniger Limejuice



Zubereitung:

- 5 cl Gin und 5 cl Lime Juice in Shaker mit Eis geben
- Shaken, bis Metall beschlägt
- Shaker öffnen und mit Hilfe von Strainer in Martiniglas ohne Eis geben

A glass of Mojito cocktail is the central focus, filled with ice, lime slices, and fresh mint leaves. A metal straw is inserted into the drink. The glass sits on a dark wooden surface. In the background, a wooden muddler is visible, along with a whole lime and a slice of lime. The overall scene is well-lit, highlighting the freshness of the ingredients.

Mojito

- Mojito ist der Cocktail-Klassiker
- Wird oft auch in Variationen (z.B. mit Erdbeer-Sirup) angeboten
- Ähnlich ist Capi, dann keine Minze und andere Spirituose

Zutaten und Werkzeuge:

- 5 cl weißer Rum (z.B. Havana)
- ½ Limette
- 3 TL Zucker
- 2 Zweige Minze
- Crushed Eis

- Jigger
- Stößel
- Barlöffel
- Highball-Glas



Nett 2 Know

- Es kann jeder rum genommen werden, am besten experimentieren welche Aromen einem am meisten gefällt
- Die Limetten sollten möglichst Bio sein
- Es gibt verschiedene Minz-Arten, Spearmint ist sehr intensiv
- Brauner Zucker steht für hohe Qualität, löst sich aber langsamer auf





Zubereitung

- 3 TL Zucker in Highball Glas geben
- Limetten schräg angewinkelt in 12 teile schneiden
- 6/12 Limette in Glas geben
- Minze gegen Handfläche schlagen (Aromen!)
- Untere Blätter abzupfen und in Glas
- 3 x Zutaten mit Stößel anquetschen
- Mit Barlöffel verrühren
- 5 cl Rum und Crushed Eis einfügen
- Noch einmal verrühren
- Ggf. Mit Wasser auffüllen



Tequila Sunrise

- typischer Longdrink
- Name leitet von Aussehen ab, da rote Grenadine in O-saft wie Sonnen-Aufgang aussieht
- Kann mit anderen Spirituosen variiert werden
- Kommt aus Mexico während der Prohibition und kam dann nach USA

Zutaten und Werkzeuge

- 4 cl Tequila
- 1 cl Zitronensaft
- 11 cl Orangensaft
- 1 cl Grenadine
- Eiswürfel

- Shaker
- Strainer
- Barlöffel
- Hurricane Glas





Zubereitung

- Crushed Eis in Glas geben
- Alle Zutaten, außer Grenadine in Shaker mit Eiswürfeln geben
- Shaken und Abseihen in Glas
- Vorsichtig über den Löffel rücken Grenadine in Drink geben
- Nicht umrühren, sondern so genießen

Frozen-Erdbeer-Daiquiri

- Kreuzung aus Eis und Cocktail
- Perfekt für Sommer
- Auch mit anderen Früchten möglich





Zutaten und Werkzeuge

- 10 – 15 TK Erdbeeren, je mehr Erdbeeren, desto süßer und Dickflüssiger (am besten vorher rausnehmen)
- 5 cl weißen Rum
- 1 Schuss Rohrzucker Sirup
- 2 cl Limetten Saft
- 4 Eiswürfel
- Standmixer
- Jigger
- Martiniglas

Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Standmixer geben
- Bei Leichter Stufe pürieren
- Bei Bedarf mehr Eiswürfel zu geben

