

Rezepte.inc

COLLABORATORS

	<i>TITLE :</i> Rezepte.inc		
<i>ACTION</i>	<i>NAME</i>	<i>DATE</i>	<i>SIGNATURE</i>
WRITTEN BY		October 29, 2022	

REVISION HISTORY

NUMBER	DATE	DESCRIPTION	NAME

Contents

1	Rezepte.inc	1
1.1	rezepte	1
1.2	pharisäer	1
1.3	eiergrog	1
1.4	tee- punsch_1	2
1.5	tote tante	2
1.6	cappuccino	2
1.7	mulled	3
1.8	büsumer eierpunsch	4
1.9	curacao tee- grog	4
1.10	eier-grog_ii	4
1.11	traubensaft-punsch	5
1.12	feuerzangenbowle_1	5
1.13	feuerzangenbowle_2	6
1.14	glühwein	7
1.15	weihnachtspunsch	7
1.16	café capriccio	8
1.17	café á l'orange	8
1.18	café brûlot	9
1.19	coffee westindia	9
1.20	irish coffee	9
1.21	kosakenblut	10
1.22	mokka-eier-punsch	10
1.23	russischer kaffee	11
1.24	schwarzwald-kaffee	11
1.25	wiener fiaker	12
1.26	barcadi fireside	12
1.27	malvenpunsch	12
1.28	roter löwe	13
1.29	tee-punsch_2	13

1.30 würziger teepunsch	14
1.31 café amsterdam	15
1.32 gewürzkaffee	15
1.33 ale_hokus_pokus	16
1.34 almkaffee	16
1.35 alpen-glögg	17
1.36 ananaspunsch	17
1.37 apfelpunsch	18
1.38 arrakpunsch	18
1.39 bierschaum	19
1.40 blitzpunsch	19
1.41 blue	20
1.42 british	20
1.43 buttergrog	21
1.44 carnaby	21
1.45 eisbrecher	22
1.46 flammendes_herz	22
1.47 gargantua	23
1.48 holländischer	23
1.49 hot	24
1.50 advokat	24
1.51 kpunsch	24
1.52 lpunsch	25
1.53 negus	25
1.54 night	26
1.55 orangenpunsch	26
1.56 xalapa punsch	27
1.57 hm1	27
1.58 }	28
1.59 hm3	28
1.60 hm5	29
1.61 hm6	29
1.62 hm7	30
1.63 hm8	31
1.64 hm9	31
1.65 hm10	32
1.66 hm11	33
1.67 hm12	33
1.68 hm13	34

1.69 hm14	34
1.70 unnamed.1	35
1.71 hm15	35
1.72 hm16	36
1.73 hm17	36
1.74 hm18	36
1.75 hm19	37
1.76 hm20	38
1.77 hm21	38
1.78 hm22	39
1.79 ein wort zum kaffee	39
1.80 ho4	40
1.81 ho5	40
1.82 ho6	41
1.83 ho7	41
1.84 ho8	42
1.85 ho9	43
1.86 ho10	43
1.87 ho11	44
1.88 ho12	44
1.89 ho13	45
1.90 ho14	46
1.91 ho15	46
1.92 ho16	47
1.93 babyface	48
1.94 eierlikör	48
1.95 canadian sour	48
1.96 darjeeling on the rocks	49
1.97 eierlikör_ii	49
1.98 eierlikör_iii	50
1.99 erdbeeren in rum	50
1.100erdbeerlikör	51
1.101erdbeersorbet mit sekt	51
1.102fresa colada	52
1.103heart breaker	53
1.104muntermacher	53
1.105negroni	54
1.106schottentee	54
1.107strawberry margarita	55

1.108whitesnow	56
1.109triver	56
1.110batida	57
1.111caipirinha	57
1.112freefall	57
1.113km1	58
1.114km2	58
1.115km3	59
1.116km4	59
1.117km5	60
1.118km6	60
1.119km7	61
1.120km8	61
1.121km9	62
1.122km10	63
1.123km11	63
1.124km12	64
1.125km13	64
1.126km14	64
1.127km15	65
1.128km16	65
1.129km17	66
1.130km18	66
1.131km19	67
1.132km20	67
1.133km21	68
1.134km22	69
1.135km23	69
1.136km24	70
1.137km25	70
1.138km26	71
1.139km27	71
1.140km28	72
1.141km29	72
1.142sierra sunrise	73
1.143asser	73
1.144ambassador	73
1.145blubberwasser	74
1.146fruchtcobbler	75

1.147ice- cream -soda	75
1.148karamelmilch	76
1.149kokosmilch	77
1.150kräuter-drink	77
1.151löwenzahn-kaffee	77
1.152zitronen - flip	78
1.153paradiesvogel	79
1.154strawberry plant	79
1.155tomatencocktail	80
1.156vitaminstoß	80
1.157ag	81
1.158al	81
1.159ac	82
1.160unnamed.2	82
1.161aa	82
1.162bali-boo	83
1.163bc	83
1.164unnamed.3	84
1.165bora-bora	84
1.166borneo	85
1.167boston	85
1.168brunswick	86
1.169chicago	86
1.170eps	87
1.171fc1	87
1.172fc2	88
1.173gh	88
1.174gkb	88
1.175himmbeersshake	89
1.176java	89
1.177korallen	90
1.178lemonc	91
1.179lemons	91
1.180ld	91
1.181md	92
1.182mango-drink	92
1.183mississippi	93
1.184ol	93
1.185pl	94

1.186pt	94
1.187piratenfeuer	94
1.188proofless	95
1.189refresher	95
1.190saratoga	96
1.191tt	96
1.192tropenzauber	97
1.193zitronen-flip	97
1.194ko1	98
1.195ko2	98
1.196ko3	99
1.197ko4	100
1.198ko5	100
1.199ko6	100
1.200ko7	101
1.201ko8	101
1.202ko9	102
1.203ko10	102
1.204ko11	102
1.205ko12	103
1.206ko13	104
1.207ko14	104
1.208ko15	105
1.209ko16	105
1.210ko17	106
1.211ko18	106
1.212ko19	107
1.213ko20	108
1.214ko21	108
1.215ko22	108
1.216ko23	109
1.217ko88	109
1.218ko24	110
1.219ko25	110
1.220ko26	110
1.221ko27	111
1.222ko28	111
1.223ko29	112
1.224ko30	112

1.225ko31	114
1.226ko32	115
1.227ko33	115
1.228ko34	116
1.229ko35	116
1.230ko36	117
1.231ko37	117
1.232ko38	118
1.233ko39	118
1.234ko40	119
1.235ko41	119
1.236ko42	120
1.237ko43	120
1.238ko44	121
1.239ko45	121
1.240ko46	121
1.241ko47	122
1.242ko48	122
1.243ko49	123
1.244ko50	123
1.245ko51	124
1.246ko52	125
1.247ko53	125
1.248ko54	126
1.249ko55	126
1.250ko56	127
1.251ko57	127
1.252ko58	128
1.253ko59	128
1.254einspanner	129
1.255ho1	129
1.256ho2	130
1.257ho3	130
1.258ko60	130
1.259ko61	131
1.260ko62	132
1.261ko63	132
1.262ko64	133
1.263ko65	133

1.264ko66	134
1.265ko67	134
1.266ko68	135
1.267ko69	135
1.268ko70	136
1.269ko71	136
1.270ko72	137
1.271ko73	138
1.272ko74	138
1.273ko75	139
1.274ko76	139
1.275ko77	140
1.276ko78	141
1.277ko79	141
1.278ko80	142
1.279ko81	142
1.280ko82	143
1.281ko83	143
1.282ko84	145
1.283ko85	145
1.284ko86	146
1.285ko87	146
1.286km31	147
1.287km32	147
1.288km33	147
1.289km34	148
1.290km35	148
1.291km36	149
1.292km37	149
1.293km38	150
1.294km39	151
1.295km40	152
1.296 km41	153
1.297km42	154
1.298km43	154
1.299km44	155
1.300km45	155
1.301km46	156
1.302km47	156

1.303km48	157
1.304km49	158
1.305km50	158
1.306km51	158
1.307km52	159
1.308km53	160
1.309km54	160
1.310km55	161
1.311km56	161
1.312km57	162
1.313km58	162
1.314km59	163
1.315km60	163
1.316km61	164
1.317km62	165
1.318km63	165
1.319km64	166
1.320km65	166
1.321km66	167
1.322km67	167
1.323km68	168
1.324km69	168
1.325km70	173
1.326km71	173
1.327km72	174
1.328km73	175
1.329km74	175
1.330km75	176
1.331km76	176
1.332km77	177
1.333km78	178
1.334km79	179
1.335km80	179
1.336km81	180
1.337km82	180
1.338km83	181
1.339km84	181
1.340km85	182
1.341km86	182

1.342km87	183
1.343km88	183
1.344km89	184
1.345km90	185
1.346km91	185
1.347km92	186
1.348km93	186
1.349km94	187
1.350km95	187
1.351km96	187
1.352km97	188
1.353km98	188
1.354km99	189
1.355km100	189
1.356km101	190
1.357km102	191
1.358km103	191
1.359km104	192
1.360km105	193
1.361km106	195
1.362km107	195
1.363km108	196
1.364unnamed.4	199
1.365km109	199
1.366km110	200
1.367km111	201
1.368km112	201
1.369km113	202
1.370km114	202
1.371km115	203
1.372km116	203
1.373km117	204
1.374km118	204
1.375km119	205
1.376km120	205
1.377km121	206
1.378km122	206
1.379km123	207
1.380km124	208

1.381km125	208
1.382km126	209
1.383km127	209
1.384km128	210
1.385km129	210
1.386km130	211
1.387km131	211
1.388km132	212
1.389km133	212
1.390km134	212
1.391km135	213
1.392km136	213
1.393unnamed.5	214
1.394km137	214
1.395km138	215
1.396km139	215
1.397km140	216
1.398km141	216
1.399km142	217
1.400km143	218
1.401km144	218
1.402km145	219
1.403km146	219
1.404km147	219
1.405km148	220
1.406km149	220
1.407km150	221
1.408km151	221
1.409km152	222
1.410km153	222
1.411km154	223
1.412km155	223
1.413km156	224
1.414km157	224
1.415km158	224
1.416km159	225
1.417km160	225
1.418km161	226
1.419km162	226

1.420km163	227
1.421km164	228
1.422km165	229
1.423km166	229
1.424km167	229
1.425km168	230
1.426km169	231
1.427km170	232
1.428km171	232
1.429km172	232
1.430km173	233
1.431km174	234
1.432km175	234
1.433km176	235
1.434km177	235
1.435km178	236
1.436km179	236
1.437km180	237
1.438km181	237
1.439km182	238
1.440km183	238
1.441km184	239
1.442km185	239
1.443km186	240
1.444km187	240
1.445km188	241
1.446km189	241
1.447km190	242
1.448km191	243
1.449km192	243
1.450km193	244

Chapter 1

Rezepte.inc

1.1 rezepte

1.2 pharisäer

Pharisäer:

Zutaten für 1 Portion:

1	Tasse
1 Tasse	starken Kaffee
3 Stk	Zucker
2 cl	Rum
	geschlagene süße Sahne

Zubereitung:

Eine Tasse starken Kaffee, Rum und Zucker hinzufügen, eine Haube Sahne obendrauf.
Es darf nicht umgerührt werden.

1.3 eiergrog

Eiergrog:

Zutaten für 1 Portion:

1	Grogglas
1	Eigelb
1 El	Zucker
1 Gläschen	starken Rum
	kochendes Wasser

Zubereitung:

Ein Eigelb mit einem Eßlöffel Zucker schaumig schlagen,
das Ganze in ein Grogglas füllen.
Rum hinzufügen und mit kochendem Wasser auffüllen.

1.4 tee- punsch_1

Tee-Punsch I:

Zutaten für 1 Portion:

1 Teetasse
1 kl Tasse Tee
1 Tl Kandis
4 cl "geelee Köm"

Zubereitung:

Einen Tl Kandis in einer Tasse Tee auflösen und mit einem großen Schnapsglas
"geelee Köm" auffüllen.

1.5 tote tante

Tote Tante:

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse
½ Tasse süße Schokolade
2 cl. Rum
geschlagene Sahne
Schokoladenstreusel

Zubereitung:

1 Tasse halb voll süßer Schokolade füllen.
1 großes Schnapsglas Rum hinzufügen,
darauf 1 große Haube geschlagene Sahne setzen.
Mit Schokoladenstreuseln garnieren.

1.6 cappuccino

Cappuccino:

Zutaten für 1 Portion:

½ Tasse Espresso
½ Tasse Aufgeschäumte Milch
1 Prise Kakaopulver

Zubereitung:

Ebensoviel Milch erhitzen, die Milch dabei zum schäumen bringen.
Am besten gelingt dies mit der Dampfdüse einer Espresso-Maschine.
Dazu die Milch in eine feuerfeste, große Kanne füllen,
die Kanne darf höchstens halb gefüllt sein.
Die Dampfdüse etwa 3 cm tief in die Milch eintauchen und die Maschine einschalten ←

Steigt der Schaum, die Kanne langsam nach unten ziehen.
Mit der Hand die Temperatur an der Außenwand der Kanne prüfen:
zu heiß schäumt die Milch nicht !

Notlösung falls keine Dampfdüse: Milch in einem Topf erhitzen,
Topf schräg halten und schnell und gründlich mit dem Schneebesen schlagen.

Den Milchschaum mit einem Suppenlöffel in die zur Hälfte mit dem
Espresso gefüllte Kaffeetasse schöpfen. Darüber Kakaopulver streuen.

Beachten: H-Milch, homogenisierte Milch, mit 3.5 % Fettgehalt schäumt
besser als frische oder fettarme Milch.

1.7 mulled

Mulled Wine:

Zutaten für 10 Portionen:

1 Topf
1 Zitruspresse

4 ¾ dl Wasser
1 Stück Zimt, ca. 75 mm
1 Tl Muskatnuss, gerieben
85 g Brauner Zucker
2 Orangen, unbehandelt !!
2 ¼ l Rotwein
1 1/8 dl Drambuie

Zubereitung:

Macht etwa 2 Gläser pro Person.

Wasser, Zimt, Muskatnuss und Zucker in einem Topf tun.
Die Orangen sehr dünn schälen (man darf nichts von der weißen Haut mitschälen),
die Schalenstreifen im Topf tun, Orangen auspressen, Saft im Topf tun.
Langsam aufheizen bis zum Kochpunkt, dann beiseite tun und mindestens 15 min.
ziehen lassen.
Wein und Drambuie zugeben und sehr langsam aufheizen ! Darf nicht kochen !

Warmhalten und servieren.

1.8 büsumer eierpunsch

Büsumer Eierpunsch:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Topf
4	Punschgläser, vorgewärmt
8	Eigelb
¼ l	Wasser
3 El	Zucker
1 Prise	Ingwer
1 Prise	Nelkenpulver
	getrocknete Zitronenschale
¼ l	Rum (40 %)

Zubereitung:

Das Wasser erhitzen. Das Eigelb in einem Topf mit dem Zucker schaumig schlagen. Das heiße, nicht mehr kochende Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, mit den Gewürzen abschmecken und den vorgewärmten Rum hinzufügen. Das heiße, schaumige Getränk in vorgewärmte Punschgläser füllen.

1.9 curacao tee- grog

Curacao Tee-Grog:

Zutaten für 1 Portion:

1	Teeglas
1 Tasse	heißen Tee
1 Tl	Zucker
1 cl	Curacao
1 cl	Jamaika-Rum
1	Zitronenscheibe
1	Gewürznelke

Zubereitung:

Den zubereiteten, heißen Tee in ein Teeglas geben. Zucker, Curacao und Rum dazufgen, kurz umrühren. Anschließend Zitronenscheibe und Gewerznelke dazugeben

1.10 eier-grog_ii

Eier-Grog II:

Zutaten für 1 Portion:

1 Grogglas
1 Eigelb
8 cl heiÙe Milch
1 cl Ahornsirup
3 cl brauner Rum
1 Tl Kakaopulver

Zubereitung:

Eigelb, Sirup und Rum schaumig schlagen. Vorsichtig in die heiÙe Milch \leftrightarrow unterröhren.

In einem Glas heiÙ servieren. Mit Kakao bestreuen.

1.11 traubensaft-punsch

Traubensaft-Punsch:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Sieb
4 Punschgläser
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein
 $\frac{1}{4}$ l roter Traubensaft
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
Kandiszucker

Zubereitung:

Rotwein und Saft zum Kochen bringen.

Lorbeerblatt und Nelke hinzugeben und mit Kandis süßen.

Durch ein Sieb in Punschgläser gießen.

1.12 feuerzangenbowle_1

Feuerzangenbowle I:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Kupferkessel, oder Edelstahltopf
1 Rechaud
1 Stövchen

1 Feuerzange
 1 Schöpfkelle
 feuerfeste Gläser

3 Fl Rotwein
 ½-1 Fl hochprozentiger Rum
 1 Zuckerhut
 6 Gewürznelken
 1 Zimtstange
 Orangen- und Zitronenschale

Zubereitung:

Rotwein mit Nelken, Zimt, Orangen- und Zitronenschale in einem Kupferkessel oder Edelstahltopf erhitzen.
 Topf auf ein Rechaud oder Stövchen stellen,
 Feuerzange mit Zuckerhut über den Topf legen, mit Rum tränken und anzünden.
 Mit der Schöpfkelle weiteren Rum über den Zuckerhut geben, bis er geschmolzen ist ↔
 Gut umrühren, Gewürze entfernen und die Bowle in feuerfesten Gläsern servieren.

1.13 feuerzangenbowle_2

Sanfte Feuerzangenbowle II:

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Sieb
 1 Rechaud
 1 Feuerzange
 feuerfeste Gläser

2 Fl Rotwein, gut und trocken
 5 Nelken
 1 Stk Zimtrinde
 2 Zitronen
 2 Orangen, unbehandelt
 1 Zuckerhut
 100 ml Rum, ca., (über 50 Vol. %)

Zubereitung:

Je eine Zitrone und Orange auspressen, Saft durch ein Sieb gießen.
 Die weitere Zitrone und Orange schälen und in Scheiben schneiden.
 Orangenschale mit Nelken spicken.
 Rotwein in einen geeigneten, feuerfesten Topf gießen, Zitronen- u. Orangensaft, Orangenschale, Zimtrinde und die Fruchtscheiben dazugeben.
 Auf dem Herd erhitzen.
 Rum leicht erwärmen.
 Den Topf jetzt auf ein Rechaud stellen und weiter erhitzen, aber nicht kochen ↔ lassen.
 Zuckerhut auf Feuerzange legen, mit Rum durchtränken.
 Licht im Raum ausschalten und Zuckerhut anzünden.
 Restlichen Rum nachgießen, damit die Flamme Nahrung bekommt.

Härtere Version der Feuerzangen-Bowle: Menge an Rum auf 0,5 l erhöhen und großzügig nachgießen.

1.14 glühwein

Glühwein:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1	Topf
	feuerfeste Gläser
1 Fl	Rotwein
	Saft 1 Orange oder Saft 1 Zitrone
	etwas Zucker
	Gewürznelken
	Zimt

Zubereitung:

Rotwein zusammen mit dem Orangen-oder Zitronensaft, etwas Zucker und den Gewürzen erhitzen und in feuerfeste Gläser füllen.
Sofort heiß servieren.

1.15 weihnachtspunsch

Weihnachtspunsch:

Zutaten:

1	Topf
	feuerfeste Gläser
1½ l	Rotwein
2 Beutel	Glühfix (Gewürze für Glühwein),
1 Tasse	Zucker
2	Orangen
2	Zitronen
10 Stk	Würfelzucker,
1 Tasse	Rosinen
2 W-gläser	Aquavit
1 Btl	blättrig geschnittene Mandeln.

Zubereitung:

Rotwein mit Glühfix und Zucker in einen feuerfesten Topf geben und zum kochen
bringen. ↔

Mit dem Würfelzucker die Schalen der Orangen und Zitonen abreiben, die Rosinen
heiß ↔

überbrühen und mit dem Würfelzucker zum Aquavit geben.
Glühfixbeutel aus dem Rotwein nehmen.
Aquavitmischung zugeben, Mandeln hineinstreuen.
Heiß in Gläsern servieren.

1.16 café capriccio

Café Capriccio :

Zutaten für 2 Portionen:

2	Tassen
1½ Tasse	starker, heißer Kaffee
4 cl	Cointreau
1 Tl	Vanillezucker
100 g	Schlagsahne

Zubereitung:

Heißen Kaffee auf 2 Tassen verteilen.
Cointreau hinzugeben und die mit Vanillezucker geschlagene Sahne obenauf spritzen ↔

1.17 café á l'orange

Café á l'orange:

Zutaten für 1 Portion:

1	Kaffeetasse
1	Orange
1/8 l	heißer starker Kaffee
5 cl	Cognac
2 El	geschlagene Sahne
1 Tl	Orangenlikör
	Kaffeepulver

Zubereitung:

Die Orange spiralförmig schälen.
Ein Stück Orangenschale sehr fein hacken.
Einen Tl gehackte Schale in einer Tasse mit dem Cognac übergießen.
Einige Minuten ziehen lassen.
Kaffee schwach süßen und in die Tasse füllen.
Die gesüßte Schlagsahne mit dem Likör vermischen und auf den Kaffee geben.
Mit etwas Kaffeepulver bestreuen und mit der Orangenspirale dekorieren.

1.18 café brûlot

Café Brûlot:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
	Becher
Schale	1 Zitrone
1	Zimtstange
16 Stück	Würfelzucker
3 El	Rum
6 Tasse	starker, heißer Kaffee

Zubereitung:

Zitronenschale, Zimt und Würfelzucker mit dem Rum erhitzen.
Nach einigen Minuten den heißen Kaffee darüberggeben.
In hohe Tassen oder Gläsern servieren.

TIP: den Kaffee mit Rum flambieren.

1.19 coffee westindia

Coffee Westindia:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tasse	starker, heißer Kaffee
2 Tl	Zucker
1	Gewürznelke
½ Tl	abgeriebene Orangenschale
1	Likörglas weißer Rum
etwas	Schlagsahne
1	Zimtstange

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf die Sahne und die Zimtstange mischen.
Mit einer Haube aus Schlagsahne krönen.
Die Zimtstange ersetzt den Löffel zum Umrühren.

1.20 irish coffee

Irish Coffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 Irish Coffee-Stielglas
2 Tl brauner Zucker
1/8 l Irish Whiskey
1 Tasse starker, heißer Kaffee
Schlagsahne

Zubereitung:

Irish Coffee-Stielglas oder -Tasse anwärmen.
Den Zucker hineingeben.
Den Whiskey in einem hitzebeständigen Gefäß erwärmen und anzünden.
Brennend über den Zucker gießen und dann mit dem heißen Kaffee auffüllen.
Umrühren, bis der Zucker sich gelöst hat.
Dann die halbgeschlagene Sahne über einen Löffelrücken vorsichtig auf den Kaffee gleiten lassen.
Nicht mehr umrühren.

1.21 kosakenblut

Kosakenblut:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Topf
2 Kaffeetassen
1/8 l starker Kaffee
1/8 l Rotwein
8 cl Wodka
5 Tl Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bis zum Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen.
Heiß in Tassen servieren.

1.22 mokka-eier-punsch

Mokka-Eier-Punsch:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
4 Punschgläser
4 El Kokosnußlikör
3 El Kokosraspeln
1 Vanilleschote
3 Eigelb

50 g Zucker
3 Tasse starker, heißer Mokka

Zubereitung:

Die Ränder der Gläser in Kokosnußlikör und dann in Kokosraspeln tauchen.
Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herausschaben und mit Eigelb und Zucker in einem Topf schaumig schlagen.
Mokka und restlicher Likör zufügen und bei geringer Wärmezufuhr weiterschlagen, bis Schaum aufsteigt.
In Gläser füllen und sofort servieren.

1.23 russischer kaffee

Russischer Kaffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 gr feuerfeste Schale, vorgewärmt
Streichhölzer
1 Kaffeetasse

¾ Tasse starker, heißer Kaffee (Mokka)
1 Tl Zucker
3 El Wodka
Kaffeessahne oder Rahm

Zubereitung:

Den Zucker in einer großen, feuerfesten und vorgewärmten Schale mit dem Wodka \leftrightarrow verrühren.
Mit einem langen Streichholz vorsichtig anzünden.
Mit dem heißen Mokka ablöschen.
Etwas Kaffeessahne oder Rahm dazugießen und in einer Kaffeetasse servieren.

1.24 schwarzwald-kaffee

Schwarzwald-Kaffee:

Zutaten für 4 Portionen:

4 Kaffeetassen, vorgewärmt

½ l Wasser
10-12 gehäufte Tl. Kaffee
4 Tl Zucker
4 Gläschen Schwarzwälder Kirschen

Zubereitung:

Kaffee aufgießen und in vorgewärmte Tassen füllen.
Mit je einem Löffel Zucker süßen.
Den Kirsch dazugießen und heiß trinken.

1.25 wiener fiaker

Wiener Fiaker:

Zutaten für 1 Portion:

1	Kaffeetasse
3/4 Tasse	heißer Kaffee
2 Tl	Kirschwasser
1 Tl	Zucker
1 Tl	Kaffeesahne
	Schlagsahne

Zubereitung:

Kaffee aufgießen und Kirschwasser hinzugeben.
Mit Zucker und Kaffeesahne verrühren und mit Schlagsahne verzieren.

1.26 barcadi fireside

Barcadi Fireside:

Zutaten für 1 Portion:

1	Grogglas, oder Teeglas
2-4 cl	weißer Rum
1 Tl	Zucker oder Kandis
1 Tasse	schwarzer, heißer Tee
1	Zitronenscheibe
1	Zimtstange

Zubereitung:

Zucker und Zitronenscheibe in ein großes Tee- oder Grogglas geben.
Den Rum zufügen und mit dem heißen Tee auffüllen.
Zimtstange hineingeben.

1.27 malvenpunsch

Malvenpunsch:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Topf
Punschgläser

4 Btl Malventee
300 g Kandis
1 Fl Rotwein
½ Zitrone, den Saft
1/8 l Arrak

Zubereitung:

Teebeutel mit 1 l kochendem Wasser überbrühen und ziehen lassen.
Den Kandis im Tee auflösen.
Zitronensaft, Rotwein und Arrak untermischen und alles nochmals erhitzen,
jedoch nicht mehr kochen lassen.

1.28 roter löwe

Roter Löwe:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Zitruspresse
4 hitzebeständige Gläser

1 Orange
4 El Zucker
¼ l starker, schwarzer Tee
½ l Rotwein
1 Prise gemahlene Nelken
¼ l Johannisbeerlikör

Zubereitung:

Die Orange spiralförmig schälen und dann auspressen.
Saft mit Zucker, Tee, Rotwein und Nelkenpulver fast bis zum kochen bringen.
Erst dann den Johannisbeerlikör einlaufen und heiß werden lassen.
Nicht kochen!
In 4 hitzebeständige Gläser füllen und jeweils ein Stück der
Orangenspirale hineinhängen.

1.29 tee-punsch_2

Tee-Punsch II:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Teefilter, oder Teesieb
1 Topf
1 Zitruspresse
Teetassen, oder Teegläser, vorgewärmt

4-6 Tl schwarze Teeblätter
½ - 3/4 l Wasser
½ Fl Rotwein
100-150 g Zucker
2 Zimtstangen
3 Pimentkörner
3 Gewürznelken
Muskatblüte
Ingerpulver
1 Orange. den Saft
2 El Cointreau oder Grand Marnier

Zubereitung:

Teeblätter in Teefilter oder -Sieb geben.
Mit siedendheißem Wasser übergießen und zugedeckt ca.5 min. ziehen lassen.
Rotwein mit Zucker und Gewürzen in einem Topf unterRühren aufkochen.
Bei geringer Hitze ca. 5 min. ziehen lassen.
Rotwein durch ein Sieb gießen.
Mit Tee und Orangensaft mischen.
Mit Cointreau oder Grand Marnier abschmecken.
In vorgewärmten Teetassen oder Teegläsern heiß servieren.

1.30 würziger teepunsch

Würziger Teepunsch:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Topf
1 Sieb
1 Schöpfkelle
Punschgläser

1 Vanilleschote
4 Gewürznelken
1 Zimtstange
4 Sternanis
1 Zitrone, den Saft
4-6 Klp brauner Kandis
400 ml starker, schwarzer Tee
400 ml Orangensaft
100 ml Rum

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herausschaben.
Tee, Orangensaft und Rum in einen Topf geben.

Vanilleschote und-mark, Nelken, Zimt, Anis und Zitronensaft hinzufügen und ↔ erhitzen.
Mit Kandis süßen.
Punsch durch ein Sieb in Gläser füllen und jeweils mit Zitronenspirale garnieren.

1.31 café amsterdam

Café Amsterdam:

Zutaten für 1 Portionen:

3-4 cl Eierlikör
1 Tasse starker, heißer Kaffee
1 Tl Zucker
1-2 El geschlagene Sahne
löslicher Kaffee und Kakao

Zubereitung, gute Frage !

1.32 gewürzkaffee

Gewürzkaffee:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 kl flache Schale
1 Topf
1 Sieb
4 hitzebeständige Gläser

2 frische Feigen
4 El Amaretto
4 Tasse heißer Kaffee
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
2 Msrp Kardamom
2 Msrp Muskatblüte
40 g brauner Zucker

Zubereitung:

Feigen waschen und halbieren.
Den Mandellikör in kleine flache Schalen geben.
Feigenhälften ca. 15 min. hineinlegen.
Inzwischen den Kaffee mit Zimt, Nelken, Kardamom, Muskatblüte und Zucker erhitzen und 5 min. ziehen lassen.
Durch ein Sieb in 4 Gläser gießen.
Feigenhälften auf Spieße oder Zimtstangen stecken und auf die Glasränder setzen
Mit dem restlichen Mandellikör auffüllen und sofort servieren.

1.33 ale_hokus_pokus

Ale Hokus Pokus:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Schneebeesen
1 kl Topf
4 feuerfeste Henkelgläser

3 Eigelb
3 Tl Zucker
½ l Ale
2½ cl Whisky
1 Prise Muskatnuß, gerieben

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
Die übrigen Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen.
Eischaum langsam dazugeben.
Dabei ständig Schneebeesen schlagen.
In feuerfeste Henkelgläser füllen und sofort servieren.
Statt Ale kann man auch ein anderes helles Bier verwenden.

1.34 almkafee

Almkafee:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Schneebeesen
2 Kaffeetassen

1 Eigelb
2 Tl Zucker
2½ cl Rum
1/8 l heißer Kaffee
 flüssige Sahne

Zubereitung:

Eigelb mit Rum und Zucker verrühren.
Heißen Kaffee dazugeben und alles mit einem Schneebeesen verquirlen.
In Tassen füllen und sofort servieren.
Dazu flüssige Sahne reichen.

1.35 alpen-glögg

Alpen-Glögg:

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

1	Topf feuerfeste Henkelgläser Löffel
½ l	Rotwein
½ l	Muskateller
1/8 l	Vermouth, rot
1 Spritzer	Angostura Bitter
60 g	Rosinen
½	Orange, die Schale
½	Zitrone, die Schale
1 El	Ingwer, gehackter und kandierter
60 g	Zucker
1/8	Aquavit
60 g	Mandeln, geschält

Zubereitung:

Rotwein, Muskateller, Vermouth und Angostura zusammen mit Rosinen, Orangen- und Zitronenschale und Ingwer in ein feuerfestes Gefäß füllen. Alles einige Stunden gut durchziehen lassen. Anschließend Zucker, Aquavit und Mandeln dazugeben. Bei schwacher Hitze heiß werden lassen. In Henkelgläser füllen und mit Löffel servieren.

1.36 ananaspunsch

Ananaspunsch:

Zutaten für 6-8 Portionen:

1	Punschterrine
1	Topf Punschgläser
250 g	Ananasscheiben aus der Dose
10 cl	Ananassaft
10 cl	Madeira
½ l	starker Tee
250 g	Zucker
3 Fl	Rotwein
3	Zitronen, den durchgeseihten Saft
¼ l	Arrak

Zubereitung:

Ananasscheiben in eine Punschterriner legen, Ananassaft und Madeira drübergießen.

Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.

In einem Topf Tee und Zucker verrühren, Rotwein hineingeben, Saft der Zitronen und Arrak zufügen.

Die Mischung erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Den heißen Punsch über die Ananasscheiben gießen, umrühren.

Sofort heiß servieren.

Info: dazu schmecken Makronen und Mürbeteigplätzchen.

1.37 apfelpunsch

Apfelpunsch:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1	Topf
1	Messer
1	Saftpresse
1	Sieb
1	Punschterriner, vorgewärmt
	feuerfeste Henkelgläser

1 l	Apfelsaft
½ l	starker Tee
2 Tl	Zucker
1	Zitrone
1	Orange
1 Stkchen	Zimtstange
2	Nelken
5 cl	Calvados

Zubereitung:

Apfelsaft und Tee in einen Topf geben.

Zitrone und Orange schälen und auspressen.

Schalen und Saft, Zucker und die Gewürze mit in den Topf geben.

Punsch langsam erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

Zum Schluß Calvados dazugeben.

Abschmecken und nach belieben nachwürzen.

Den Punsch durchsiehen und in eine vorgewärmte Terriner gießen und sofort in feuerfeste Henkelgläsern servieren.

Ganz besonders lecker schmeckt der Punsch, wenn man noch 1 - 2 in lauwarmem Wasser verquirlte Eigelb zufügt.

Allerdings werden es dann auch ein paar Kalorien mehr.

1.38 arrakpunsch

Arrak-Eierpunsch:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Topf
1 Schüssel
feuerfeste Henkelgläser

1 l starker Tee
500 g Zucker
6 Eigelb
½ l Arrak

Zubereitung:

Mit dem Tee 150 g Zucker in einem Topf auflösen
Eigelb mit dem Arrak und den restlichen Zucker in einer Schüssel
verrühren und unter ständigem rühren bei schwacher Hitze heiß werden lassen.
Er darf aber nicht kochen.
Sofort in feuerfeste Henkelgläser servieren.

1.39 bierschaum

Bierschaum:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Topf
1 Handmixer
1 Schneebesen
feuerfeste Henkelgläser

1 l Bier
125 g Zucker
4 Eier
1 Prise Zimt
½ Zitrone, die abgeriebene Schale

Zubereitung:

Die Eier mit dem Bier in einem Topf verquirlen, Zucker, Zimt und
Zitronenschale dazugeben und bei zuerst kräftiger, später milder Hitze mit
dem Schneebesen bis zum Steigen erhitzen.
Dann vom Herd nehmen, noch 5 min. weiterschlagen und
sofort in feuerfeste Henkelgläser servieren.

1.40 blitzpunsch

Blitzpunsch:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Becher
2 Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt

½ Zitrone, den durchgeseihten Saft
2 Tl Puderzucker
1/8 l Whisky
1 cl Zwetschenwasser
kochendes Wasser

Zubereitung:

Zitronensaft und Puderzucker in einem Becher verrühren, Whisky zugeben und die Mischung in ein angewärmtes Punsch- oder Grogglas gießen, mit kochendem Wasser auffüllen, gut umrühren und Zwetschenwasser dazugeben.

1.41 blue

Blue Blazer:

Zutaten für 1 Portion:

1 mgr Silber-, oder Edelstahlbecher
Streichhölzer

5 cl Whisky
3 Stk Würfelzucker
5 cl kochendes Wasser

Zubereitung:

Würfelzucker in einen mittelgroßen Silber- oder Edelstahlbecher geben, mit Whisky übergießen und anzünden.
Etwas 2 min. brennen lassen, dann mit heißem Wasser auffüllen.

1.42 british

British Lion:

Zutaten für 1 Portion:

1 Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt

4 cl Scotch Whisky
12 cl kochendes Wasser
1 El Kirschsirup
1 El Zitronensaft
1 Stk Zitronenschale

Zubereitung:

Heißes Wasser in ein vorgewärmtes Grog- oder Punschglas gießen.
Whisky, Kirschsirup, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben und sofort servieren.

1.43 buttergrog

Buttergrog:

Zutaten für 1 Portion:

1	Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt
1	Sieb
10 - 20 g	Butter
3 Tl	Zucker
1 Stk	Zitronenschale
2	Gewürznelken
etwas	Zimtrinde
10 cl	Rum, oder Weinbrand
	heißer Apfel- oder Traubensaft, geht auch mit heißem Wasser, der Geschmack wird dann dem üblichen Grog ähnlicher

Zubereitung:

Butter und Zucker in ein Grog- oder Punschglas geben.
Die Gewürze zufügen und je nach Wahl Rum oder Weinbrand dazugeben.
Mit heißem Apfel- oder Traubensaft auffüllen und gut unrühren.
Dann die Gewürze entfernen und den Grog servieren.

1.44 carnaby

Carnaby Street:

Zutaten für 2 Portionen:

1	Schüssel
1	Schneebeesen
1	Topf
2	Punschgläser, vorgewärmt
2	Eigelb
1 Prise	Muskatnuß, gerieben
1 Tl	brauner Kandiszucker
1 TL	Ingwerpulver
½ l	Ale
1 Stk	Zimt
1 cl	Rum

Zubereitung:

Eigelb mit Muskatnuß, Kandiszucker und Ingwerpulver in einer Schüssel schaumig rühren.

Ale, Zimt und Rum in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen und den Eischaum langsam unter ständigem rühren daruntermischen.

Bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

In Punschgläsern möglichst heiß servieren.

1.45 eisbrecher

Eisbrecher:

Zutaten für 8-10 Portionen:

1	Topf
1	Messer
1	feuerfester Krug
	Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt

250 g	Zucker
½ Fl	Arrak
3 l	Rotwein
2-3	Orangen
2-3	Zitronen

Zubereitung:

Den Zucker, Arrak und Rotwein in einen Topf geben.

Die Orangen und Zitronen in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Alles bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und in einen feuerfesten Krug abseihen.

Eisbrecher in feuerfesten Grog- oder Punschgläsern servieren

1.46 flammendes_herz

Flammendes Herz:

Zutaten für 1 Portion:

1	Kaffeetasse
	Streichhölzer
1 Tasse	heißer Mokka
1-2 Tl	Zucker
2 cl	Weinbrand

Zubereitung:

Die Kaffeetasse wird mit dem Mokka gefüllt.

Nach Geschmack Zucker beifügen, den Weinbrand vorsichtig über einen Löffel auf den Mokka laufen lassen, anzünden und brennende servieren.

1.47 gargantua

Gargantua:

Zutaten:

1 Topf
1 Messer
1 Punschterrine
Punschgläser, vorgewärmt

2 Fl helles Bier
½ Fl Sherry
1-2 El Zucker
2 Scheiben Weißbrot, geröstet
2 Zitronen, die Schalen davon
1 Prise Muskatnuß, gerieben

Zubereitung:

Bier und Sherry in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und nach Geschmack süßen.

Weißbrot zerbröckeln und hineingeben.

In die Punschterrine die Zitronenschalen legen und die Bier-Cherry-Mischung darübergießen.

Mit der geriebenen Muskatnuß würzen und sofort in Punschgläser abseihen und servieren.

1.48 holländischer

Holländischer Kaffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse, vorgewärmt
1 Teelöffel

2,5 cl Eierlikör
1/8 l heißer, starker Kaffee
1 El geschlagene Sahne
1/2 Tl gemahlener Kaffee
1/2 Tl Kakao

Zubereitung:

Den Eierlikör in eine vorgewärmte Tasse geben.

Mit Kaffee auffüllen und eine Sahnehaube darübergerben.

Die Sahne mit einer Mischung aus Kaffeemehl und Kakao überstäuben.
Einen Löffel dazu reichen

1.49 hot

Hot Coffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 feuerfestes Glas
 Streichhölzer

4 Stk Würfelzucker

2 cl Armagnac

1/8 l heißer, starker Kaffee

Zubereitung:

Würfelzucker in ein feuerfestes Glas geben, Armagnac etwas anwärmen,
darübergießen und anzünden.
Wenn der Alkohol verbrannt ist, mit Kaffee auffüllen.

1.50 advokat

Kaffee Advokat:

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse, vorgewärmt

4 cl Eierlikör

2 El geschlagene Sahne

1 Prise gemahlener Kaffee
 heißer Kaffee, zum auffüllen

Zubereitung:

In die angewärmte Tasse den Eierlikör gießen, mit Kaffee auffüllen, dann eine
Schlagsahnehaube darübergerben und mit dem gemahlener Kaffee bestreuen.

1.51 kpunsch

Kaffee Punsch:

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 Topf

1/2 l Kaffee, stark und frisch gebrüht
1/2 l weißer Portwein
1/2 l Rum
100 g Kandiszucker, braun (ca. Menge)

Zubereitung:

Kaffee in einen Topf geben, Portwein und Rum dazugießen, die Mischung bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, keinesfalls zum kochen bringen.
Den Kandiszucker nach und nach beifügen und zwischendurch ein Pröbchen nehmen. Mancher liebt ihn süß, andere mögen nur geringe Zuckerbeigaben.
Serviert wird erst, wenn sich der Zucker gelöst hat, in rustikalen Gläser mit kurzem Stiel.
Sie können zu Not auch Punschgläser oder Kaffeebecher nehmen.

1.52 Ipunsch

Lady's Punsch:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Punschglas

5 cl Curacao
1 Orangenscheibe
5 cl Rotwein
10 cl kochendes Wasser

Zubereitung:

Curacao, die Orangenscheibe und den Rotwein nacheinander in ein Punschglas geben.
Mit kochendem Wasser auffüllen und sofort servieren.

1.53 negus

Negus:

Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Topf
feuerfeste Henkelgläser

1 Fl Portwein
1/2 l Wasser
60 g Zucker
1 Stk Zitronenschale
1/2 Zimtstange

1 Prise Muskatnuß, gerieben

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzt. 10 min. ziehen lassen und sofort in Henkelgläser oder in eine vorgewärmte Punschterrinen seihen.

Tip: Sind die Gläser nicht feuerfest, besser einen Löffel reinstellen.

1.54 night

Night Cap:

Zutaten für 1 Portion:

1 Topf
1 Becher-, oder Grogglas, vorgewärmt
1 Glasstab, oder Teelöffel

1/2 l Ale
2 Tl Zucker
2 cl Weinbrand
1 Prise Muskatnuß, gerieben

Zubereitung:

Ale bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, mit Zucker, Weinbrand und geriebener Muskatnuß vermischen.

In ein hohes, angewärmtes Becher- oder Grogglas einen Löffel oder Glasstab stellen und den Night Cap einfüllen.

Statt des Weinbrandes kann man auch andere Spirituosen, wie z.B. Whisky oder Cherry verwenden.

1.55 orangenpunsch

Orangenpunsch:

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Topf
Grog-, oder Punschgläser, vorgewärmt

½ l starker Tee
½ l Rum
¼ l Orangensirup
1/8 l Curacao Orange
4 - 6 dünne Orangenscheiben

Zubereitung:

Tee, Rum, Orangensirup und Curacao in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.

In die vorgewärmten Gläser füllen.

Jedes Glas mit einer Orangenscheibe auf der Flüssigkeit, garnieren.

1.56 xalapa punsch

Xalapa Punsch:

Zutaten für 6-8 Portionen:

1 kl	Reibe
1 gr	Topf
1 gr	feuerfestes Gefäß
1	Messer
	Grog-, oder Punschgläser, vorgewärmt
	Trinkhalme
2	Zitronen, die angeriebene Schale davon
2 l	heißer starker Tee
200-250 g	Zucker
$\frac{3}{4}$ l	Calvados
$\frac{3}{4}$ l	Cuba Rum
$\frac{3}{4}$ l	Rotwein
1	Zitrone

Zubereitung:

Abgeriebene Zitronenschale in einen großen Topf geben.

Mit dem heißen Tee übergießen und zugedeckt auf der warmen Herdplatte 10 - 15 min. ziehen lassen.

In ein großes feuerfestes Behältnis seihen.

Zucker zufügen und unter rühren auflösen.

Calvados, Rum und Rotwein jeweils vorwärmen und zugießen.

Zitronen in dünne Streifen schneiden und dazugeben.

Alles vorsichtig umrühren.

In den Punschgläsern sofort heiß servieren.

Trinkhalme dazu reichen.

1.57 hm1

Wintermärchen, zum aufwärmen:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tl	Nescafé presso presso
1 Tl	Zucker
2 cl	Grappa
	Sahne, zum garnieren

Zubereitung:

Nescafé presso presso mit heißem Wasser zubereiten, den Zucker und den Grappa zufügen, mit Sahne garnieren.

1.58 }

Het Pint:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
1	Schneebesen
1	feuerfester Krug, vorgewärmt
6	Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt
1 7/8 l	Helles Bier
1 Tl	Muskatnuß, gerieben
3	Eier
2 1/3 dl	Whisky
	Zucker

Vorwort:

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

Zubereitung:

Bier in einem Topf geben, Muskatnuß zugeben und aufheizen, bis kurz vor dem Aufkochen, von der Platte nehmen, mit Zucker nach Geschmack süßen.
Die gut verschlagenen Eier sehr langsam unter ständigem Rühren zugeben (muß sein, sonst werden die Eier gerinnen !).
Anschließend Whisky zugeben und unter ständigem Rühren wieder langsam aufheizen, bis knapp unter dem Kochpunkt.
Dann von einer gewissen Höhe in einem vorgewärmten Krug gießen, wieder zurück im Topf, wieder im Krug, usw. bis man einen schönen Schaum erhält und die Flüssigkeit selbst klarer und prickelnd wird.

1.59 hm3

English Punch:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
1	Punschterrinen, oder Bowlengefäß
1	Sieb

6	feuerfeste Henkelgläser
1/2 l	Weinbrand
1/4 l	Rum
1/4 l	Curacao
1/4 l	Arrak
1 l	Starker Tee
1	Orange, in Scheiben geschn.
1	Zitrone, in Scheiben geschn.
2	Zitronen, davon der Saft
1/2	Orange, davon die Schale
250 g	Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten ein einem Topf bis vor den Siedepunkt erhitzen.
Nicht zum Kochen bringen, sonst entweicht der Alkohol und damit das Aroma.
Sobald sich der Zucker gelöst hat, den Punsch in eine Terrine oder ein Bowlengefäß abseihen.
In Henkelgläsern servieren.

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

Der Punsch kann kalt und heiß serviert werden.

1.60 hm5

Punsch-Info:

Punsch gehört zu den ältesten Getränken überhaupt.
Das Wort stammt aus dem Indischen (englische Kolonialzeit) und bedeutet "fünf" ('panch', mit Tilde auf dem 'a').

Denn fünf Zutaten sind es, die zu einem klassischen Punsch gehören:
Arrak, Zitronensaft, Gewürze, Zucker und Wasser.
Heute wird Arrak meistens durch Rum ersetzt.
In keinem Punsch darf zudem der Saft von Zitrusfrüchten fehlen.
Meistens werden Zitronen oder Orangen verwendet, gut schmecken aber auch Grapefruits oder Limonen (Limetten).
Klassische Punsch-Gewürze sind Zimt, Nelken, Piment und Muskat.
Mit Zucker sollte man eher sparsam umgehen, empfehlenswert ist brauner Kandiszucker, der gut zum Rum paßt.
Anstelle von Wasser wird übrigens heute oft Tee, Rotwein oder Weißwein verwendet.

Punch muß übrigens nicht heiß, sondern kann auch eiskalt serviert werden.

1.61 hm6

Damenkränzchenpunsch:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
6	Puschgläser
10 g	Russischer Rauchtee
250 ml	Wasser
3	Zitronen
2	Orangen
1	Vanillestange
250 g	Zucker, nach Geschmack anpassen
15 dl	Kräftiger Rotwein

Zubereitung:

Die längs halbierte Vanillestange und den Tee mit dem kochenden Wasser übergießen, etwa 5 min. ziehen lassen.
Abgießen und mit dem Zitronen- und Orangensaft sowie dem Zucker vermischen.
Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, nicht kochen!
Den Rotwein dazugeben und noch 5 min. knapp vor dem Siedepunkt halten.

Heiß servieren.

1.62 hm7

Diskussionspunsch:

Zutaten für 12 Portionen:

1	Topf
1	Sieb
	Grog-, oder Punschgläser, vorgewärmt
1	Zitrone
6	Orangen
1	Vanillestengel
15 g	Getrocknete Orangenblüten
15 g	Rauchtee
1 l	Wasser
1 kg	Zucker
2 dl	Maraschino, oder Kirschwasser
15 dl	Trockener Weißwein
15 dl	Kräftiger Rotwein
3 dl	Madeira
7 dl	Arak

Zubereitung:

Die Teeblätter mit der Hälfte vom kochenden Wasser überbrühen und 5 min. ziehen lassen, danach abgießen.

Den Zucker im restlichen Wasser läutern, die aufgeschnittene Vanillestange und die Orangenblüten beifügen und ziehen lassen, bis der Läuterzucker abgekühlt ist.

Durchsiehen und mit dem Tee vermischen.

Orangensaft, Zitronensaft, Maraschino, Weißwein, Rotwein, Madeira und Arrak dazugeben und alles langsam erhitzen.

Nicht kochen!

Heiß servieren.

1.63 hm8

Bierpunsch (mit Eier und Sahne):

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Topf
1	Schneebeesen
4	Grog-, oder Punschgläser, vorgewärmt
1	Zitrone, Schale
1/2	Zimtstange
125 g	Zucker
3	Eigelb
250 ml	Sahne
250 ml	Rum
10 dl	Helles Starkbier

Zubereitung:

Das Bier mit dem Zucker, dem Zimt und der sehr dünn abgeschälten Zitronenschale aufkochen.

Sahne, Rum und Eigelb tüchtig aufschlagen und unter ständigem Rühren in das fast köchelnde Bier geben.

Sehr schaumig schlagen und sofort heiß servieren!

1.64 hm9

Grapefruit-Holunder-Punsch:

Zutaten für 8 Personen:

1	Feuerzangentopf
8	hitzebeständige Gläser
1	Stövchen, oder Warmhalteplatte
1	Schöpfkelle
1/2 l	Rotwein
1/2 l	Holundersaft

2 Stangen Zimt
4 Grapefruits
2 Limonen
1 Zuckerhut
1/2 Fl Rum, 54%

Zubereitung:

Rotwein und Holundersaft mit den Zimtstangen bis kurz vorm Kochen erhitzen. Den gepressten Grapefruitsaft und den Limonensaft dazugießen. Das Getränk auf einem Stövchen, oder Warmhalteplatte heiß halten. Eine Feuerzange quer über den Topf legen. Darauf den Zuckerhut, der langsam mit Rum übergossen wird. Man braucht etwa ein Wasserglas Rum, bis sich der Zuckerhut richtig vollgesogen hat. Jetzt den Zuckerhut anzünden und brennen lassen, wobei der Zucker allmählich schmilzt und in den heißen Punsch tropft. Wenn die Flamme erlischt, gießt man etwas Rum nach, aber niemals direkt aus der Flasche, sondern mit einer Schöpfkelle. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Zange entfernen und den Punsch schön heiß servieren.

1.65 hm10

Rotweinpunsch:

Zutaten für 8 Portionen:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Topf
8 Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt

8 Feigen, frisch oder getr.
1 Orange, Saft und Schale
1 l Amselfelder Rotwein
1 Zimtstange
4 Nelken
75 g Zucker
125 ml Rum

Zubereitung:

Feigen mindestens 1 Woche in 1/4 l Portwein einweichen. Orange dünn schälen und den Saft auspressen. Rotwein und Potwein, in dem die Feigen eingeweicht waren, zusammen mit dem Orangensaft, der Orangenschale, der Zimtstange, den Nelken und dem Zucker bis zum Siedepunkt langsam erhitzen. Zugedeckt etwa 10 min. ziehen lassen. Je eine eingeweichte Feige in ein Glas legen. Den Rum zum Punsch in den Topf gießen. Umrühren und den Punsch über die Feigen in die Gläser füllen.

1.66 hm11

Quentao (Sao Paulo/Brasilien):

Zutaten:

1 Topf
Grog-, oder Punschglas, vorgewärmt

10 Tassen Wasser

20 Tassen Cachaca, Zuckerrohrschnaps, Ersatz: Korn

3 Ungespritzte Limonen, in Scheiben

5 Gewürznelken

1/2 Tassen Ingwer, sehr fein geschnitten

4 Zimtstangen

1 Pfefferkorn

Zucker, nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen erhitzen.
Das Getränk sollte heiß gehalten werden, jedoch nicht kochen!
Von Zeit zu Zeit sollte ein wenig Cachaca nachgegossen werden.

Varianten: nach Belieben durch einige Tropfen Vanille, einige Teeblätter,
einige Tropfen Maracuja oder durch etwas Orangen-, Zitronen- oder
Ananassaft variieren.

1.67 hm12

Wassail-Bowle (England):

Zutaten für 10 Portionen:

1 Topf

1 Tuch

1 Schneebesens

1 Bowlengefäß

1 Schöpflöffel

1 Messer

1 kl Muskatnuß

2 Nelken

2 g Ingwerpulver

1/2 Zimtstange

5 Korianderkörner

5 Kardamomkörner

1 Blättch Muskatblüte

700 g Zucker

5 dl Wasser

12 Eier

3 l Weißwein, oder Portwein, oder Madeira, Sherry

2 Äpfel

Vorwort:

Altenglische Weihnachtsbowle, welche am Abend des 24. Dezembers bei Kerzenlicht und Weihnachtslieder serviert wird.

Zubereitung:

Wasser mit den Gewürzen aufkochen, noch heiß durch ein Tuch gießen. Den Wein hinzufügen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen. Nicht kochen !
Nach Geschmack süßen.

Eigelb schaumig schlagen und zusammen mit dem steif geschlagenen Eischnee in das Bowlengefäß geben.
Nach und nach de erhitzten Wein unterrühren und schaumig schlagen.

Inzwischen die ausgestochenen Äpfel bei 220\textdegree{}C etwa 30 min. schmoren ← lassen.
Die Bratäpfel in Spalten schneiden und zusammen mit der Bowle in Schalen servieren.

1.68 hm13

Seelentröster:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
4 Groggläser, vorgewärmt

1/2 l Milch
4 El Honig
2 cl Weinbrand
2 cl Rum

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen!
Ständig rühren, damit der Honig auflöst.
Die Groggläser mit heißem Wasser ausspülen, Seelentröster reingießen und sofort trinken.

1.69 hm14

B 52:

Zutaten für 1 Portion:

1 feuerfestes Glas
 Streichhölzer

1 cl Kahlua (Kaffeelikör)
3 cl Bailey's Irish Cream
2 cl Jamaikarum (73%)

Zubereitung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge ins Glas geben.
Dabei die einzelnen Zutaten über einen Löffel vorsichtig ins Glas gießen,
damit sich die Schichten nicht vermischen.
Anschließend den Rum anzünden und brennend servieren.

1.70 unnamed.1

Italian Coffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 Punschglas, vorgewärmt

4 cl Amaretto
1 Tl Brauner Zucker
 Heißer Kaffee
2 El Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Amaretto mit Zucker und Kaffee in ein vorgewärmtes Punschglas geben,
gut verrühren und Schlagsahne als Haube darauf setzen.

1.71 hm15

Jamaika-Kaffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 hitzebeständiges Glas, vorgewärmt

2 cl Jamaika-Rum
2 cl Kaffee-Likör
1 Tl Zucker
 heißer, starker Kaffee
2 El Sahne, geschlagen
 Bitterschokolade, geraspelt
 Kaffeebohnen aus Schokolade

Zubereitung:

Rum und Kaffee-Likör mit dem Zucker in einem vorgewärmten Glas verrühren, mit Kaffee auffüllen und die Sahne als Haube daraufsetzen. Mit geraspelter Bitterschokolade und Kaffeebohnen garnieren.

1.72 hm16

Mexican Coffee:

Zutaten für 1 Portion:

1	Punschglas
1	Löffel
20 ml	Kahlua
20 ml	Tequila
1 Tl	Zucker
	Starker heißer Kaffee
1 El	Sahne, leicht geschlagen

Zubereitung:

Kahlua und Tequila in ein Punschglas gießen, den Zucker darin auflösen und mit heißem Kaffee auffüllen. Sahnehaube auf den Kaffee setzen und mit Löffel servieren.

1.73 hm17

Milch Grog:

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
250 ml	Milch
3 El	Rum, kann auch mit der selben Menge an Zitronensaft ersetzt werden
3 El	Honig

Zubereitung:

In einem Longdrinkglas wird der Honig mit dem Rum (ersatzweise Zitronensaft) gelöst. Die Milch wird aufgekocht und das Honiggemisch anschließend langsam mit dieser aufgefüllt.

1.74 hm18

Mint Cofee:

Zutaten für 1 Portion:

1 feuerfestes Henkelglas

1 kl Tasse starken Kaffee
1 Tl Pfefferminzlikör
 Zucker
25 ml Geschmolzene Schokolade
80 ml Heiße Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Glas, in der obigen Reihenfolge, vermengen.
Heiß servieren und als Dekoration ein frisches,
gesäubertes Pfefferminzblatt verwenden.

1.75 hm19

Sanfte Feurzangen-Bowle I:

Zutaten für 6 Portionen:

1 feines Sieb
1 Zitruspresse
1 feuerfester Topf
1 Rechaud
1 Feuerzange

2 Fl Rotwein, gut und trocken
5 Nelken
1 Stk Zimtrinde
2 Zitronen
2 Orangen, unbehandelt
1 Zuckerhut
100 ml Rum, ca., (über 50 Vol. %)

Zubereitung:

Je eine Zitrone und Orange auspressen, Saft durch ein Sieb gießen.
Die weitere Zitrone und Orange schälen und in Scheiben schneiden.
Orangenschale mit Nelken spicken.

Rotwein in einen geeigneten, feuerfesten Topf gießen, Zitronen- und
Orangensaft, Orangenschale, Zimtrinde und die Fruchtscheiben dazugeben.
Auf dem Herd erhitzen.
Rum leicht erwärmen.
Den Topf jetzt auf ein Rechaud stellen und weiter erhitzen,
aber nicht kochen lassen.
Zuckerhut auf Feuerzange legen, mit Rum durchtränken.
Licht im Raum ausschalten und Zuckerhut anzünden.

Restlichen Rum nachgießen, damit die Flamme Nahrung bekommt.

Hinweis: Härtere Version der Feuerzangen-Bowle: Menge an Rum auf 0,5 l erhöhen und großzügig nachgießen.

1.76 hm20

Whiskey-Milch mit Zimt:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Mixer mit Schneebesen
4	hitzebeständige Gläser, vorgewärmt
750 ml	Frische Vollmilch
4 El	Brauner Zucker
1 Tl	Zimt, gemahlen
125 ml	Irischer Whiskey
4 El	Schlagsahne
4	Stangen Zimt

Zubereitung:

Milch, Zucker und gemahlene Zimt in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
Dann Whiskey und Sahne zugießen und alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Die Whiskey-Milch sofort auf 4 vorgewärmte Gläser verteilen.
In jedes Glas eine Zimtstange stecken und das Getränk sofort servieren.

1.77 hm21

Würziger Weinbrandgrog:

Zutaten:

4	Getrocknete Aprikosen
2 El	Rosinen
1 El	Zitronat
2 El	Mandelstifte
1 Prise	Kardamom, gemahlen
1 Prise	Koriander, gemahlen
1 Prise	Anis, gemahlen
250 ml	Deutscher Weinbrand
3/8 l	Wasser
	Zucker, oder Honig

Zubereitung:

Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

Rosinen waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
 Aprikosenwürfel, Rosinen, Zitronat und Mandelstifte in eine Schüssel geben.
 Kardamom, Koriander und Anis daruntermischen.
 Den Weinbrand darübergießen und die Früchte zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.
 Dann 3/8 l Wasser zum Kochen bringen.
 Früchte mit Weinbrand auf Tassen oder Gläser verteilen und mit heißem Wasser aufgießen.
 Den Weinbrandgrog sofort servieren.
 Am besten noch etwas Zucker oder Honig dazu reichen, so daß jeder seinen Grog ganz nach Geschmack süßen kann.

1.78 hm22

Royal Tee-Punsch:

Zutaten für 6 Portionen:

6	hitzebeständige Gläser, vorgewärmt
1/2 l	Tee, grün
1/4 l	Brandy
1/4 l	Jamaica-Rum
2 dl	Curacao
2 dl	Arrak
2	Zitronen, den Saft davon
	Zucker
6	Zitronenscheiben, dünne

Zubereitung:

Tee mit Brandy, Rum, Curacao, Arrak und Zitronensaft erhitzen (nicht! kochen lassen).

In jedes Glas eine dünne Zitronenscheibe legen.

So heiß wie möglich trinken.

1.79 ein wort zum kaffee

Ein Wort zum Kaffee:

Kaffee ist ein sehr anregendes Getränk aus gerösteten Kaffeebohnen, den ursprünglich hellen Samen der kirschenähnlichen Frucht des Kaffeebaums, der botanisch *Coffea* heißt.

Seine Bohnen enthalten unter anderem 1-1,75% des belebend wirkendem Koffeins und 5% Gerbstoffe sowie ätherische Öle, die dem Kaffee sein spezielles Aroma verleihen.

Von den insgesamt etwa 80 *Coffea*-Sorten sind nur 2 von weltmarktwirtschaftlicher Bedeutung:

der geschmacklichst edelste "ARABICA" zu 70-75% und der leicht erdig-rauh schmeckende "ROBUSTA" zu 25-30% .

Die ausgewogene Mischung dieser beiden Sorten und die Kunst des Röstverfahrens machen die Qualität eines Kaffees aus. Beim Rösten werden Bitterstoffe u. Karamel frei, die Duft und Geschmack des Kaffees vollenden und ihm - je nach Röstgrad - schöne besondere Note verleiht. Zur vollen Entfaltung kommt Kaffee jedoch erst nach dem Mahlen und dem Aufgießen. Von Spezialitäten wie Beispielsweise Espresso oder türkischem Kaffee abgesehen, gibt es 3 Klassische Methoden: Beim Kannenaufguß nach Großmutter's Art wird der Kaffee in eine vorgewärmte Kanne gegeben und mit einem Drittel des Wassers aufgegossen. Nach einigen Minuten fügt man das restliche Wasser hinzu und gießt den Kaffee nach 5-10 Minuten durch ein Sieb in die Tassen. Beim Handfiltern gibt man den mittelfein gemahlten Kaffee in einen Filter und bedeckt ihn mit soviel kochendem Wasser, daß der Filter eben gefüllt ist. Nach und nach gießt man das restliche Wasser dazu, wobei jeder Aufguß durchgelaufen sein muß, ehe das neue Wasser nachgegossen wird. Das Filter im Kaffeeautomaten ist am problemlosesten, weil die Maschine alles allein besorgt. Pro Tasse rechnet man 6 - 8 g Kaffeepulver, was etwa 2 TL., oder einem gestrichenem Kaffeelot entspricht. Frisch gebrühter Kaffee sollte schnell gedrunken werden.

1.80 ho4

Trauben-Honig:

Zutaten für 1 Portion:

1	hitzebeständiges Glas, vorgewärmt
1	Sieb
3 Btl	Tee
3 dl	Wasser
3 dl	Traubensaft
1	Orange, den Saft davon
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Muskatblüte
1 Prise	Zimt
1	Nelke
2 Tl	Bienenhonig

Zubereitung:

Alles zusammen langsam aufkochen, 3 - 4 min. ziehen lassen, abseihen und heiß servieren.

1.81 ho5

Huflattichtee:

Zutaten für 1 Tasse:

1 Teetasse. oder Teeglas
2 Tl Huflattichblätter, -blüten
Honig

Zubereitung:

Blätter und Blüten in Streifen schneiden, trocknen.
Mit einer Tasse kochendem Wasser aufbrühen.
10 min. ziehen lassen.
Mit Honig süßen.

1.82 ho6

Gewürztee:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Teekanne, vorgewärmt
1 Sieb
4 Teegläser

4 Tl Schwarzer Tee
4 Tl Kandiszucker
1/2 Tl Anissamen
1/2 Tl Kardamom, gemahlen
4 Gewürznelken
Zimtrinde
5 dl Wasser

Zubereitung:

Zutaten nacheinander in eine angewärmte Teekanne geben.
Mit sprudelnd heißem Wasser aufgießen und 3 bis 4 min. ziehen lassen.
In Teegläser seihen und servieren.

1.83 ho7

Cai (Tschai, ausgesprochen):

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
1 Sieb
1 Teekanne, vorgewärmt

5 dl Wasser

1 Prise Kardamon
1 Tl Zimt
1 Tl Nelken
4 Tl Schwarzer Tee
250 ml Milch

Zubereitung:

Wasser im Topf erhitzen, Kardamon, Zimt, Nelken und Tee dazuschütten.
Aufkochen lassen.

Milch dazutun und kurz erhitzen.
Dann alles durch ein Sieb in eine vorgewärmte Kanne gießen und heiß trinken.

1.84 ho8

Tschai (Gewürztee, Indien):

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
1 Sieb
1 Teekanne
4 Teegläser

2 El Schwarzer Tee (Assam)
1/2 l Wasser
1/2 Tl Ingwerpulver
1/4 Tl Zimt
1/4 Tl Kardamom
1/4 Tl Nelken, gemahlen
1/2 l Milch
2 El Honig

Vorwort:

Ein wohlschmeckender Milchtee, der nicht nur aufmuntert,
sondern auch eine sengende Hitze erträglicher macht.
Es gibt in Indien auch einen "Special Tschai",
der sich im wesentlichen nur dadurch unterscheidet,
daß kein Wasser, sondern nur Milch verwendet wird ...

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Tee, dem Ingwer, dem Zimt, dem Kardamom und den Nelken
zum Kochen bringen.
Bei heruntergeschalteter Hitze etwa 15 min. köcheln lassen.

Dann die Milch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Den Tee durch ein Sieb abgießen, den Honig dazugeben und heiß servieren.

1.85 ho9

Schlehenpunsch:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
1	Sieb
6	feuerfeste Gläser
1 l	Starker schwarzer Tee
1/2 l	Schlehenensaft
5 cl	Zitronensaft, durchgeseiht
100 g	Zucker
5 Tl	Sanddornsirup
6	Zitronenscheiben

Zubereitung:

Tee und Schlehenensaft in einem Topf mischen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.

Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und mit Sanddornsirup verfeinern.

In feuerfeste Gläser seihen und in jedes Glas eine Zitronenscheibe legen.

1.86 ho10

Advents-Punsch (Mikrowelle):

Zutaten:

1 gr	feuerfestes Glasgefäß
1	Sieb
	Punsch-, oder Groggläser
200 ml	Weißer Traubensaft
1 Tl	Rosinen
1 Tl	Gehackte Mandeln
1 Prise	Gemahlener Zimt
1 Prise	Gemahlene Nelke
1 Prise	Kardamom
	Zitronensaft

Vorwort:

Es muß nicht immer Glühwein sein: mit diesen heißen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude.

In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten.

Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

Zubereitung:

Den Traubensaft mit den Rosinen, Mandeln und Gewürzen in ein großes Glas geben.

Das Glas abgedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt gut 1/2 min. erhitzen. Nach Geschmack mit dem Zitronensaft würzen.

Info: Pro Portion ca. 180 kcal.

1.87 ho11

Beeren-Punsch (Mikrowelle):

Zutaten:

1 gr	feuerfestes Glasgefäß
1	Sieb
	Punsch-, oder Groggläser
200 ml	Schwarzer Johannisbeernektar
2 El	TK-gemischte Beeren, z.B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
1 Tl	Honig
	Zitronensaft
1 Prise	Zitronengras

Vorwort:

Es muß nicht immer Glühwein sein: mit diesen heißen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude.

In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten.

Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

Zubereitung:

In ein großes Glas die unaufgetauten Beeren und den Johannisbeer-Nektar geben.

Das Glas abdecken und bei 600 Watt 1 min. erhitzen.

Den Punsch mit Honig, Zitronensaft und Zitronengras abschmecken.

Info: Pro Portion ca. 160 kcal.

1.88 ho12

Beruhigungs-Tee: (Baby Kleinkind)

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Zerkleinerer
1	Teefilter

4 Apfelringe (Dörrobst, 12 g)
1Msp Anissamen
1 Tl Melissenblätter
100 ml Apfelsaft
2 Tl Ahornsirup
400 ml Wasser

Vorwort:

Für Babys und Kleinkinder: Heißes zum Aufwärmen.
Jetzt fällt Kindern das frühe Aufstehen besonders schwer:
Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft naß.
Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem
Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Zubereitung:

Die Apfelringe feinhacken.
Den Anissamen und die Melissenblättchen in einen Teefilter geben und
zusammen mit den Apfelstücken mit dem kochenden Wasser und dem erwärmten
Apfelsaft drübergießen.
Den Tee 15 min. ziehen lassen.
Teefilter entfernen und den Tee mit Ahornsirup süßen.

Info: Pro Portion ca. 55 kcal.

1.89 ho13

Elsässer Schokolade:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
1 Schüssel
1 Schneebesen
1 Elektromixer
4 Tassen
1 Mixer

5 dl Vollmilch
100 g Zartbitterschokolade
1/2 Tl Zimt
3 Eigelb
50 ml Vollrahm
Schokospäne

Zubereitung:

Die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt bringen.
Die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren in der heißen Milch auflösen.
Zimt zugeben.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die heiße Schokolade unter Rühren

langsam zugießen.

Die Schokolade mit dem elektrischen Rührgerät 30 Sekunden schaumig schlagen, in Tassen gießen und mit einer Haube aus Schlagrahm servieren.

Nach Belieben mit groben Schokospänen garnieren.

1.90 ho14

Exotik-Punsch: (Mikrowelle)

Zutaten:

1 Zerkleinerer
1 Mikrowellengerät
1 gr feuerfestes Glas
hitzebeständige Gläser

20 g Exotik-Mix (Trockenobst)
1 Tl Pinienkerne
200 ml Multivitaminsaft
1 Tl Apfeldicksaft

Vorwort:

Es muß nicht immer Glühwein sein: mit diesen heißen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude.

In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten.

Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

Zubereitung:

Den Exotik-Mix grob hacken und in ein großes hitzebeständiges Glas geben. Den Multivitaminsaft auf das Trockenobst geben, und das Glas abgedeckt in der Mikrowelle bei 90 Watt 5 min. erhitzen.

Pinienkerne grob hacken, zugeben, mit Apfeldicksaft abschmecken.

Info: Pro Portion ca. 220 kcal.

1.91 ho15

Früchte-Traum (Kinder):

Zutaten für 1 Portion:

1 feuerfestes Glas
1 Sieb
1 Reibe
1 Messer
1 Saftpresse

1 El Früchte-Tee
1 Tl Süßholz (Apotheke)
1 Unbehandelte Orange
1/2 l Wasser

Vorwort:

Für Babys und Kleinkinder: Heißes zum Aufwärmen
Jetzt fällt Kindern das frühe Aufstehen besonders schwer:
Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft naß.
Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem
Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Zubereitung:

Den Früchte-Tee und das Süßholz mit dem kochenden Wasser übergießen.
10 - 15 min. ziehen lassen.
Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen.
Tee durch ein Sieb gießen, mit Orangensaft und -schale vermischen.

Info: Pro Portion ca. 29 kcal.

1.92 ho16

Kräuter-Hexe (Kinder):

Zutaten für 1 Portion:

1 gr feuerfestes Glas
1 Sieb
1 feuerfestes Glas

1 Tl Kreuzkümmel
1 Tl Anissamen
3 Tl Getrocknete Pfefferminze
1 Msp gerebelter Thymian
1 El Klee-Honig
1/2 l Wasser

Vorwort:

Für Babys und Kleinkinder: Heißes zum Aufwärmen.
Jetzt fällt Kindern das frühe Aufstehen besonders schwer:
Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft naß.
Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem
Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Zubereitung:

Kümmel, Anis, Pfefferminze und Thymian mit dem kochenden Wasser übergießen.
Den Tee 10 min. ziehen lassen, mit dem Honig süßen.

Über ein Sieb in das Glas laufen lassen.

Info: Pro Portion ca. 38 kcal.

1.93 babyface

BabyFace:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
2 cl	Wodka
2 cl	Sahne
2 cl	Creme de Cassis

Zubereitung:

Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eis schütteln bis der Drink cremig ist.

1.94 eierlikör

Eierlikör I:

Zutaten für etwa 1 ½l:

1	Elektro-Handmixer, mit Quirlen
2	leere saubere verschließbare Flaschen
8	Eigelb
150 g	Zucker
3 Becher	Schlagsahne à 250 g
½ l	Rum
etwa 1 EL	gemahlener Kaffee

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes dicklich und hellschaumig schlagen.

Schlagsahne unter ständigem weiterschlagen zugießen. Rum und Kaffee unterrühren.

Info: ca. 5148 Kalorien / 21548 Joule.

1.95 canadian sour

Canadian Sour:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch

4 cl Canadian Whiskey
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Eis

Zubereitung:

Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eis schütteln.
Evtl. Mineralwasser dazu.

1.96 darjeeling on the rocks

Darjeeling On The Rocks:

Zutaten für 1 Portion:

½ Glas Darjeeling-Tee
½ Glas Champagner o. Sekt
1 Spritzer Zitronensaft
3 Eiswürfel

Zubereitung:

Glasrand mit Zitronensaft befeuchten und in Zucker stippen.
Eiswürfel mit dem Tee übergießen und mit Champagner oder Sekt auffüllen.
Anschließend einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und kühl servieren.

1.97 eierlikör_ii

Eierlikör II:

Zutaten:

1 Schneebesen

6 Eigelb
2 Pck Vanillzucker
200 g Zucker
1/8 l Obstler
1/8 l Kognak
400 g Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Zucker gut Schaumig rühren (10 min.)
Obstler und Kognak mischen und zu der Eiermasse geben.
Sahne (nicht zu kalt, da die Masse sonst gerinnt) vorsichtig untermischen.
Im Kühlschrank aufbewahren.

1.98 eierlikör_iii

Eierlikör III:

Zutaten für 1 Glas:

1 Kappe	Zucker, vom Mixfix von Tupperware
1 Kappe	Kornschnaps
1 Pck	Vanillzucker
4	Eigelb

Zubereitung:

Alles in den Mixfix geben und schütteln bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Im Kühlschrank aufbewahren.

1.99 erdbeeren in rum

Erdbeeren in Rum:

Zutaten für ca. 1 l:

1	Tuch, zum abreiben
1	Messer
1	Porzellan- oder Keramiktopf mit Deckel, glasiert
500 g	Erdbeeren
300 g	Zucker
	Rum (54 Vol-%) zum Auffüllen.

Zubereitung:

Erdbeeren mit einem Tuch abreiben, entkelchen, große Früchte zerteilen.
Die Beeren abwechselnd mit dem Zucker in einen glasierten
Keramik- oder Porzellantopf mit gut schließendem Deckel schichten
und mit so viel Rum begießen, daß er einen Finger breit über den
Erdbeeren steht.

Den Topf gut verschließen und alles 6-8 Wochen durchziehen lassen.

Hinweis:

Erdbeeren in Rum sind mit Schlagsahne oder Creme fraiche ein feines Dessert

und sie schmecken (heiß wie kalt) zu Vanillecreme und -eis.

1.100 erdbeerlikör

Erdbeerlikör:

Zutaten für 0,7 l:

1	Tuch, zum abreiben
1	Messer
1	saubere verschließbare Flasche
1	Sieb
1	Mulchtuch
250 g	vollreife Erdbeeren
250 g	brauner Kandiszucker
½ Tl	Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Fl	Korn (0,7 l)

Zubereitung

Erdbeeren mit einem Tuch abreiben und vierteln.

Kandis mit Muskat vermischen und abwechselnd mit den Beeren in eine saubere Flasche geben.

Den Korn zugießen und alles gut verschlossen 6 Wochen an einen kühlen und dunklen Ort stellen.

Danach durch ein Sieb und ein Mulltuch gießen, wieder in die gereinigte Flasche füllen und weitere 6 Wochen im Keller oder Kühlschrank ruhen lassen.

Hinweis:

Mit Walderdbeeren schmeckt diese Likör besonders intensiv.

Doch auch Monatserdbeeren oder vollreife "normale" Beeren geben ihm noch genügend Pfiff.

Haltbar ist er eigentlich bis zur nächsten Erdbeersaison - doch so lange hält er meistens nicht!

1.101 erdbeersorbet mit sekt

Erdbeersorbet mit Sekt:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Pürriergerät
1	Mixbecher
1	Topf
4	Sekt- oder Portionsschalen

250 g frische Erdbeeren
 100 g Zucker
 100 ml Wasser
 1 Zitrone, den Saft
 2 El Mineralwasser
 1 El Weinbrand
 ½ Fl Sekt (die doppelte Menge und eine ganze Flasche Sekt reicht für 8 Portionen)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen, 150 g Erdbeeren in den Mixbecher geben und pürieren. ←

Zucker und Wasser zusammen aufkochen und wieder abkühlen lassen.

Zuckerlösung, Fruchtpueree, Zitronensaft, Mineralwasser und Weinbrand vermischen und im Gefrierfach des Kühlschranks unter gelegentlichem rühren erstarren lassen. Das Erdbeersorbet in Portionsschalen oder Sektschalen füllen, mit Sekt übergießen und den restlichen Erdbeeren verzieren.

1.102 fresa colada

Fresa Colada:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
 1 Topf
 1 feines Sieb
 1 Gabel
 1 Flasche, heiß ausgespült

3 Erdbeeren
 frische Ananas zum Dekorieren
 2 cl Erdbeersirup
 8 cl frischer Ananassaft
 2 cl süße Sahne
 5 cl Kokosnusscreme,
 6 cl brauner Rum
 1 Tl Zitronensaft
 gestoßenes Eis.

Erdbeersirup- Zubereitung:

600 g Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und zerschneiden.

500 g Zucker in ¼ l Wasser kochen, bis er gelöst ist.

Die Früchte zugeben, nach dem erneuten Aufkochen 1 min. leise köcheln.

Leicht abgekühlt in ein feines Sieb geben, den Sirup ablaufen lassen.

Dabei sanft mit einer Gabel nachhelfen, damit die Früchte nicht zu sehr gepreßt werden ←

und vor allem der Saft passiert wird.

Den Sirup einmal aufkochen, in eine heiße ausgespülte Flasche füllen, sofort verschließen.

Auf diese Weise erhalten Sie etwa ½ l Erdbeersirup der Spitzenklasse.

Im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.

Zubereitung:

Früchte abbrausen, trockentupfen.

Aus einer vom Kern befreiten, ungeschälten Ananasscheibe $\frac{1}{4}$ herausschneiden, 1 Erdbeere mit einem Spieß aufstecken.

Die übrigen Beeren entkelchen, würfeln und mit den anderen Zutaten, außer dem Eis, pürieren.

Ein bauchiges Glas 0,4 l Glas halb mit gestoßenem Eis füllen, mit dem Drink aufgießen, kurz durchrühren.

Das Ananasviertel einschneiden, an den Glasrand stecken und die Fresa Colada sofort mit Trinkhalm servieren.

Hinweis:

Verwenden Sie für diesen Drink keinen Ananassaft, in dem Dosenfrüchte eingelegt waren.

Er würde das Aroma völlig zerstören.

Nehmen Sie Saft aus der Flasche oder den frisch gepreßten.

1.103 heart breaker

Heart Breaker (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
3 cl	Rum, brauner
2 cl	Cherry Brandy
6 cl	Orangensaft
6 cl	Ananassaft
	Eis

Zubereitung:

Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eis schütteln.

1.104 muntermacher

Muntermacher I:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Saftpresse
1	Becherglas
1	Sieb
1	Sektflöte

3 cl Avocado- Bitter (Cynar)
Tabasco
½ Zitrone, oder Limette, den Saft davon
1/8 l Mineralwasser

Zubereitung:

3 cl Avocado-Bitter (Cynar) mit einem Spritzer Tabasco, dem Saft einer halben Zitrone oder Limette und 1/8 l Mineralwasser in ein Glas füllen und verühren.
Nicht in den Mixer geben, sonst verflüchtigt sich beim Wirbeln die Kohlensäure.
In ein hohes Sektglas abseihen und mit der Schale oder Scheibe einer unbehandelten Zitrone garnieren.
Das richtige Getränk zum Fitwerden nach einer durchgefeierten Nacht.

1.105 negroni

Negroni:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Messer

2 cl Campari
2 cl Wermut, rot
2 cl Gin
1 Orangenstück

Zubereitung:

In einen Tumbler (breites, kurzes Becherglas) je nach Jahreszeit mehr oder weniger Eiswürfel geben.
Darauf jeweils 2 cl Campari, roten Wermut und Gin gießen.
Umrühren und ein Stück Orange ins Glas legen.

1.106 schottentee

Schottentee:

Zutaten für 1 Portion:

1 gr Kaffeetasse

3/4 Ts heißen Tee
1 cl Whisky
2 Tl Zucker
geschlagene Sahne
etwas Muskatpulver

Zubereitung:

Whisky in eine große Tasse geben und zuckern.
Heißen Tee darübergießen, umrühren.
Schlagsahne ganz leicht mit Muskatpulver würzen.
Das heiße Getränk mit einer Haube Schlagsahne krönen.

1.107 strawberry margarita

Strawberry Margarita:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Elektro-Handmixer, oder Mörser
1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
4	Cocktailgläser
1	feines Sieb
200 g	Erdbeeren
500 g	Zucker
8 cl	Erdbeersirup
6 cl	weißer Tequila
8 cl	Orangenlikör
8 cl	Limettensaft
	Eiswürfel

Erdbeersirup- Zubereitung:

600 g Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und zerschneiden.
500 g Zucker in ½ Liter Wasser kochen, bis er gelöst ist.
Die Früchte zugeben, nach dem erneuten Aufkochen 1 min. leise köcheln.
Leicht abgekühlt in ein feines Sieb geben, den Sirup ablaufen lassen.
Dabei sanft mit einer Gabel nachhelfen, damit die Früchte nicht zu sehr gepreßt werden und vor allem der Saft passiert wird.
Den Sirup einmal aufkochen, in eine heiße ausgespülte Flasche füllen, sofort verschließen.
Auf diese Weise erhalten Sie etwa 1/2 l Erdbeersirup der Spitzenklasse.
Im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.

Zubereitung:

Erdbeeren abbrausen und trockentupfen, 4 Stück beiseite legen.
Die übrigen Früchte entkelchen, würfeln und im Sirup zugedeckt 15 min. kühlen.

Die Erdbeerwürfel mit einem Stößel oder im Elektromixer zerkleinern.
Einige Eiswürfel in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben, Erdbeerpüree, Tequila, Likör und Limettensaft dazugeben und alles kräftig schütteln.
Die Margarita in 4 Cocktailgläser abseihen, mit Erdbeeren und Limetten scheiben verzieren.
Sofort servieren.

1.108 whitesnow

WhiteSnow (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 feines Sieb

2 cl Galliano
1 cl Creme de Cacao (weiß)
2 cl Maracujasaft
2 cl Sahne
Eiswürfel
Karambolen
Zimtpulver
1 Karambolestern

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln und durch das Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Einen Karambolestern an den Glasrand stecken und den Drink mit Zimtpulver ↔ bestreuen.

1.109 triver

Triver:

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas

5 cl Maracujasaft
4 cl Pfirsichsaft
3 cl Coconutcream
2 cl Zitronensaft
Mineralwasser
1 Kiwischeibe
1 Cocktailkirsche
1 kl Zweig Minze

Zubereitung:

Die Säfte mit der Coconutcream auf Eis in ein Longdrinkglas geben, verrühren und mit Mineralwasser auffüllen.

Mit einer Kiwischeibe, einer Cocktailkirsche und der Minze dekorieren.

1.110 batida

Batida-Cocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
1	Barlöffel
1	Tasse
4 cl	Pitú (Zuckerrohrschnaps)
2-3	Eiswürfel
	Fruchtsaft Ananas, Maracuja, Orange) oder 50 g Kokoscreme
	Wasser

Zubereitung:

Schnaps mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren, mit Saft aufgießen.

Batida de Coco: Kokoscreme mit einer 1/2 Tasse Wasser verrühren.

Mit Pitú und Eiswürfeln mischen

1.111 caipirinha

Caipirinha-Cocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Saftpresse
2	Limetten
2 cl	Pitú (Zuckerrohrschnaps)
2 Tl	Honig
2-3	Eiswürfel

Zubereitung:

Limette sehr fein schälen, Schale würfeln und zerdrücken.

Saft auspressen, 6 cl abmessen.

Mit Pitú, Honig und Eiswürfeln alles im Glas verrühren.

Mit Limettenscheibe am Rand servieren.

1.112 freefall

Free Fall:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
3 cl	Scotch-Whiskey
2 cl	Malibu
1 cl	Maracujasaft
1 cl	Zitronensaft
6 cl	Ananassaft
	Eis

Zubereitung:

Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eis schütteln.
In ein Longdrinkglas füllen.

1.113 km1

Himbbeeren in Cognac:

Zutaten:

1 gr	Sieb
1	Schraubdeckelglas
1 Fl	Cognac
500 g	Himbbeeren, tiefgefroren
200 g	Zucker

Zubereitung:

Die Himbbeeren auf einem Sieb auftauen und abtropfen lassen.
Dann mit dem Zucker in ein gut verschließbares Glas füllen und
mit Cognac übergießen.
Wenn die Himbbeeren durchgezogen sind servieren.

Gut geeignet für

1.114 km2

Cognac Framboise:

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Sektflöte
- 1 El eingelegte Himbeeren, siehe
 Himbeeren in Cognac
 trockenen Sekt, zum auffüllen

Zubereitung:

Man gebe in eine Sektflöte 1 El der eingelegten Himbeeren und fülle das Ganze mit trockenem Sekt auf.

1.115 km3

Limbo Dancer:

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktailschalenglas
- 2 cl Gin
4 cl Martini rosé
6 cl frischen Orangensaft
1 cl Grenadinesirup
 Eis
 Mineralwasser

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Mineralwasser im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kurz und kräftig schütteln, in eine Cocktailschale abseihen, mit Mineralwasser auffüllen.

1.116 km4

ABC-Drink (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
- 4-5 Eiswürfel
2 cl Armagnac
2 cl Bénédictine

1 Schuß Angostura
Champagner
1 Zitronenscheibe
2 Orangen- oder Mandarinenachtel
2 Cocktailkirschen

Zubereitung:

2 Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Armagnac, Bénédictine und Angostura drübergießen und schütteln.

Den Rest Eis sehr fein zerkleinern.

Glas halbvoll damit füllen.

Die geschüttelten Alkoholika darübersehen.

Mit Champagner auffüllen.

Zitronenscheibe darauflegen und mit Orangenachteln und Cocktailkirschen hübsch garnieren.

1.117 km5

Acapulco (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Ballonglas
4 Eiswürfel
1 Bl Zuckersirup
5 cl Tequila
2,5 cl Johannisbeerlikör
1 Zitronenscheibe
Soda

Zubereitung:

Eiswürfel ganz fein zerkleinern und in ein Ballonglas füllen.

Darauf den Zuckersirup geben.

Tequila und Johannesbeerlikör darübergießen.

Alles gut umrühren, bis das Glas beschlägt.

Dann die Zitronenscheibe auf das Getränk legen und mit Soda nach Geschmack auffüllen.

1.118 km6

Americano (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Becherglas
1 Trinkhalm

3 Eiswürfel
2,5 cl Vermouth, rot
2,5 cl Campari
1/4 Zitrone, die abgeriebene Schale davon
Soda

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Becherglas geben.
Vermouth, Campari und Zitronenschale hinzufügen, etwas umrühren.
Nach Geschmack mit Soda auffüllen.
Mit einem Trinkhalm versieren.

Info: Wird als appetitanregender Drink vor dem Essen serviert.

1.119 km7

Amour Crusta (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Cocktailglas
1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Messer
1 Trinkhalm

2 Eiswürfel
2 Schuß Peachbitter
1 Bl Curacao
1 Bl Maraschino
2 Schuß Limejuice
5 cl Portwein, dunkel und nicht zu süß
1 Zitronenschalenspirale

Zubereitung:

Zuerst den Crustarand für ein Cocktailglas vorbereiten.
Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker geben.
Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge über das Eis gießen.
Shaker mit Serviette oder Tuch umwickeln und gut schütteln.
Den Inhalt des Shakers in das Crusta- Glas seihen.
Die Zitronenspirale über den Rand in das Glas hängen.
Mit Trinkhalm servieren.

Info: Diesen Longdrink sollte man sich besonders nach einem guten Essen mixen.

1.120 km8

Ananas-Sorbet (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Sorbetbecherglas, oder Ballonglas
1 langstieliger Löffel
1 dicker Trinkhalm

2 El geh Vanilleeiscreme
1 1/2 El Ananaswürfel
2 cl Curacao, oder Maraschino
Sekt

Zubereitung:

Vanilleeiscreme in einen Sorbetbecher oder Ballonglas geben.
Mit Ananaswürfeln garnieren.
Curacao oder Maraschino dazugeben und ganz nach Geschmack mit Sekt füllen.
Mit einem langstieligen Löffel und einem möglichst dicken Trinkhalm servieren.

Info: Dieser Sorbet schmeckt als Erfrischung am Nachmittag oder als After-Dinner-Drink.

1.121 km9

Apricot Fizz (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Becherglas, mittelgroß

3 Eiswürfel
1/2 Zitrone, den Saft davon
1/2 Orange, den Saft davon
2,5 cl Apricot Brandy
Soda

Zubereitung:

Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker geben.
Zitronen- und Orangensaft durch ein Sieb drüberseihen.
Zum Schluß Aprikot Brandy dazugeben.
Alles im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) gut durchschütteln,
in ein mittelgroßes Becherglas gießen
und je nach Geschmack mit Soda auffüllen.

Info: Dieser Fizz schmeckt enthält nur wenig Alkohol und ist das richtige Getränk für heiße Sommernachmittage (wenn sie denn endlich kommen

mögen), wenn stärkeres zu schnell berauscht.

1.122 km10

April Shower (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Becherglas, hoch
1	Trinkhalm
2	Eiswürfel
2,5 cl	Bénédictine
2,5 cl	Cognac oder Weinbrand
1	Orange, den durchgeseihten Saft davon
	Soda

Zubereitung:

Eiswürfel in ein hohes Becherglas geben.
Bénédictine und Cognac über das Eis gießen, alles gut umrühren.
Den Orangensaft hineingießen und nach Geschmack mit Soda füllen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.123 km11

Bacardi Highball (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Becherglas, hoch
3	Eiswürfel
2 cl	Curacao, weiß
	Bacardi
1 Bl	Zitronensaft
1 Schuß	Soda

Zubereitung:

2 Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Curacao, weißen Rum und Zitronensaft darübergießen.
Kräftig Schütteln und in ein hohes Becherglas seihen.
mit einem Eiswürfel und einem Schuß Soda servieren.

1.124 km12

Bénédictine Pick me up (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Sektschale (Glas)
2	Eiswürfel
2 Schuß	Angostura
3 cl	Bénédictine
	Sekt

Zubereitung:

Die Eiswürfel zerkleinern, Angostura und Bénédictine darübergießen, schütteln und in eine Sektschale seihen.
Mit Sekt auffüllen.

1.125 km13

Bitter Lemon Gin (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Becherglas
1	Trinkhalm
3	Eiswürfel
3 cl	Gin
	Bitter Lemon

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Becherglas geben und mit Gin übergießen und nach Geschmack mit Bitter Lemon (beim ersten Mal mit Bitter Lemon (beim Auffüllen vorsichtig sein, sonst wird alles zu bitter !!!) auffüllen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.126 km14

Bloody Mary (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Becherglas
---	------------

2 cl Wodka
4 cl Tomatensaft
1,5 cl Zitronensaft, durchgeseiht
1 Zitronenscheibe
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten im Becherglas verrühren und die Zitronenscheibe als Garnierung auflegen.

1.127 km15

Boubon-Cocktail (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktailglas

2 Eiswürfel
2 cl Bourbon Whisky
1 cl Zitronensaft
2 cl Bénédictine
1 cl Curacao Triple Sec
1 Spritzer Angostura

Zubereitung:

Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Alle anderen Zutaten beifügen.

Nach gutem Schütteln in ein Cocktailglas seihen.

1.128 km16

Bourbon Highball (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas, mittelgroß

4 Eiswürfel
2,5 cl Bourbon Whisky
Soda, oder Ginger Ale
1 Zitronenschalenspirale

Zubereitung:

Eiswürfel in ein mittelgroßes Longdrinkglas geben, Whisky, darübergießen und mit Soda oder Ginger Ale nach Belieben auffüllen.
Die Zitronenschale am Rand in das Glas hängen.

1.129 km17

Bourbon Sour (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Sieb
1	Becherglas
1	Messer
2	Eiswürfel
5 cl	Bourbon Whisky
2,5 cl	Zitronensaft, durchgeseiht
2 Bl	Zuckersirup
1 Schuß	Angostura Bitter
	Soda
1	Zitronenscheibe

Zubereitung:

Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup und Angostura, darübergießen.

Nach gutem Schütteln in ein Becherglas seihen, mit Soda auffüllen.

Mit der Zitronenscheibe garnieren.

Info: Dieses Getränk ist gut für einen kleinen Empfang geeignet.

1.130 km18

Brandy Crusta (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Sieb
1	Messer
1	Limonadenglas
1/2	Zitrone, den Saft davon
2	Eiswürfel
2 Bl	Zuckersirup
1 Schuß	Maraschino

2 Schuß Angostura Bitter
2 cl Weinbrand
1 Zitronenschalenspirale

Zubereitung:

Zuerst den Crustarand für ein Limonadenglas vorbereiten.

Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Zitronensaft durchsiehen und mit dem Zuckersirup, dem Maraschino, dem Angostura Bitter und dem Weinbrand über das Eis gießen.

Gut schütteln.

Den Inhalt des Shakers in das Crusta-Glas siehen und die Zitronenschale einhängen.

1.131 km19

Brandy Daisy (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Sieb
1 Spießchen
1 Sektschale (Glas)

3 Eiswürfel
1/2 Zitrone, den Saft davon
1 cl Grenadine
2 cl Weinbrand
Soda
3-4 Cocktailkirschen

Zubereitung:

Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Zitronensaft, Grenadine und Weinbrand darübergießen, tüchtig schütteln und in eine Sektschale siehen und einen Schuß Soda dazugeben.

Zuletzt die Cocktailkirschen als Garnitur hineinlegen.

Man serviert den Drink mit Spießchen, damit jeder die Cocktailkirschen fischen kann.

Info: Dies ist ein ausgesprochener Damendrink für das Kaffeekränzchen.

1.132 km20

Brandy Smash (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Bar- oder Teelöffel
1 Sieb
1 Trinkhalm
1 Weinglas

1 Tl Zucker
1 Tl Wasser
3 Zweige Minze, frische
5 cl Weinbrand
3-4 Eiswürfel
3-4 Limettenscheiben
2 Erdbeeren
1 Cocktailkirsche
1-2 Weinbeeren

Zubereitung:

Zucker in den Shaker geben und mit dem Wasser auflösen.
Die 3 Minzzweige dazugeben, mit dem Barlöffel, oder Teelöffel gut ausdrücken und entfernen.
Den Weinbrand zufügen und alles kräftig schütteln.
Ein Weinglas mit feingeschabtem Eis bis zur Hälfte füllen.
Shakerinhalt über das Eis seihen und die Oberfläche mit den Früchten garnieren.
Den Drink mit dem Trinkhalm und Löffel servieren.

Info: Unter Freunden an einem heißen Sommernachmittag als kühle Erfrischung genießen.

1.133 km21

Café Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Bar- oder Teelöffel
1 Stielglas
1 Trinkhalm

3-4 Eiswürfel
2 cl Cognac
Gesüßter kalter, starker Kaffee

Zubereitung:

Eiswürfel fein zerkleinern.
In ein Stielglas geben.
Cognac zugeben, Kaffee darübergießen.
Mit einem Barlöffel (Tl) umrühren und mit Trinkhalm servieren.

Dieses Getränk kann man im Hochsommer zur Kaffeetafel servieren.

1.134 km22

Campari Soda: (Italien)

Zutaten für 1 Portion:

1	Breites Becherglas
1	Trinkhalm
2-3	Eiswürfel
4 cl	Campari
1	Zitronenschalenspirale
1 Schuß	Sodawasser

Zubereitung:

In ein breites Becherglas die Eiswürfel geben, den Campari darübergießen und nach Belieben mit Soda auffüllen. Die Zitronenschale daranhängen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Das Getränk löscht an heißen Tagen gut den Durst.

1.135 km23

Caramel Flip:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Sektkelch
1	Trinkhalm
2-3	Eiswürfel
1	Eigelb
1/2 Bl	Kaffeepulver
5 cl	Crème de Cacao

Zubereitung:

Eiswürfel zusammen mit dem Eigelb, Kaffeepulver und Crème de Cacao in den Shaker geben. Shaker mit Serviette, oder Tuch umwickeln und kurz aber kräftig schütteln. In ein Sektkelch seihen und mit einem Trinkhalm versehen sofort servieren.

Der richtige Drink für Süßschnäbel.

1.136 km24

Carioca:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Cocktailglas
1	Trinkhalm
2	Eiswürfel
1 cl	Sanddornsirup
1 Bl	Pulverkaffee
2 cl	Rum
1 Spritzer	Zitronensaft
3 cl	Grand Marnier
1 El	Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Eiswürfel zerkleinern und mit den Zutaten in den Shaker geben.
Shaker mit Serviette, oder Tuch umwickeln und kurz aber kräftig schütteln.
In ein Cocktailglas seihen und nach Belieben aus der geschlagenen Sahne eine Haube aufspritzen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.137 km25

Champagner Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1	Cobblerglas
1	Bar- oder Teelöffel
1	Trinkhalm
3-4	Eiswürfel
2 Bl	Curacao
1 Bl	Maraschino
1 Bl	Zitronensaft, durchgeseiht
3	Erdbeeren, ODER Cocktailkirschen
1/2	Pfirsich, a.d.Dose, in Achtel geschnitten
1 El	Ananasstücke, a.d. Dose
	Champagner

Zubereitung:

Das Eis sehr fein zerkleinern und das Cobblerglas bis zu Hälfte damit füllen.
Eis mit einem Löffel glattstreichen und mit den Früchten garnieren.

Curacao, Maraschino und Zitronensaft darübergießen und mit Champagner auffüllen.
Dazu Löffel und Trinkhalm servieren.

Wenn frische Früchte zur Verfügung stegen, sollte man lieber diese nehmen.

1.138 km26

Chicago Cocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1	Hohes Becherglas
1	Sieb
1	Sektschale
1	Trinkhalm
2	Eiswürfel
4 cl	Weinbrand
2 Bl	Curacao Orange
1 Spritzer	Angostura
	Sekt, gekühlt

Zubereitung:

Eiswürfel, Weinbrand, Curacao und Angostura in ein hohes Becherglas geben und gut verrühren.
In eine Sektschale abseihen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.
Mit einem Trinkhalm als Aperitif oder zu anderen Gelegenheiten servieren.

1.139 km27

Country Club Highball:

Zutaten für 1 Portion:

1	Großes Becherglas
1	Messer
2-3	Eiswürfel
7,5 cl	Französischer Vermouth dry
2,5 cl	Grenadine
	Soda, zum Auffüllen
	Zitronenschalenspirale

Zubereitung:

Die Eiswürfel in ein großes Becherglas geben.
Vermouth und Grenadine drübergießen und umrühren.
Mit Soda auffüllen.

Mit einer Zitronenschalenspirale garnieren.

1.140 km28

Crystal Highball:

Zutaten für 1 Portion:

1	Cocktailglas, oder Sektschale
1	Messer
1	Trinkhalm
1-2	Eiswürfel
2 cl	Weißer Vermouth
2 cl	Roter Vermouth
2 cl	Orangensaft, durchgeseiht
	Soda
1	Orangenschalenspirale

Zubereitung:

Die Eiswürfel in ein Cocktailglas oder Sektschale geben.
Vermouth und Orangensaft drübergießen und mit Soda auffüllen.
Die Orangenschalenspirale einhängen und mit einem Trinkhalm servieren.

1.141 km29

Sierra Punsch alias "Früchtchen":

Die Zutaten:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
3 cl	Sierra Tequila Gold
2 cl	Sierra Tequila Silver
1 cl	Zitronensaft
6 cl	Orangensaft
4 cl	ungesüsster Ananassaft
1	Spritzer Grenadine
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alles mit ein paar Eisklötzchen in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und kräftig hin und her und hoch und runter bewegen.
Abseihen in ein großes Glas und mit einem Zitronchen und einer Kirsche dekorieren.

1.142 sierra sunrise

Sierra Sunrise alias "Sonnenbrand":

Zutaten:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
5 cl	Sierra Tequila Silver
2 cl	Grenadine
10 cl	Orangensaft
	Eiswürfel

Zubereitung:

Sierra plus Orangensaft in den Shaker geben und schütteln, was das Zeug hält. Dann abseihen in ein mit Eiswürfelchen gefülltes Longdrinkglas. Grenadinchen darüberschütten, setzen lassen, Zitronenscheibchen drauf und gut verrühren.

1.143 asser

Asser Roman aus Ägypten:

Zutaten für 2 Portionen:

1	Messer
1	Mixer
1 gr	Glasschale
2	dicke Trinkhalme
2 gr	Granatäpfel
1 Tl	Rosenwasser
3 dl	Eiswasser
½	Limone, Saft, Zitrone geht auch Honig

Zubereitung:

Die Granatäpfel schälen und entkernen.
Das Fruchtfleisch mit den übrigen Zutaten (Honigmenge nach Geschmack) im Mixer pürieren.
Diese köstliche Erfrischung zu zweit mit dicken Trinkhalmen aus einer Glasschale schlürfen.

1.144 ambassador

Ambassador:

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
6 cl Pfirsichsaft
6 cl Maracujasaft
4 cl Roses Lime Juice
4 cl Zitronensaft
1 Ananasstück
1 Cocktailkirsche
1 kl Zweig Melisse

Zubereitung:

Die Säfte in ein Longdrinkglas füllen und verrühren.
Mit dem Ananasstück und der Cocktailkirsche und nach Belieben mit der Melisse dekorieren.

1.145 blubberwasser

Blubberwasser:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Sieb
1 Löffel
1 Mixer
1 Glaskrug
4 Bechergläser

8 Kiwis; geschält
1½ Limonen; Saft davon
200 ml Limonade
100 ml Fruchtjoghurt
¼ l Mineralwasser; mit Kohlensäure
1 Vitamin-C-Brausetablette

Zubereitung:

Die Kiwis im Mixer pürieren, Limonensaft dazu gießen.

Das Kiwi-Mus durch ein Sieb streichen. Es ist nicht schlimm, wenn ein paar Kerne mit durch die Maschen gehen.

Fruchtjoghurt hinzufügen und verquirlen.

Die Limo langsam dazu rühren.

Schließlich das Mineralwasser dazu gießen und verrühren.

Die Brausetablette in die Mischung (im Glaskrug) werfen und zuschauen, wie es sprudelt. Sofort servieren

Hinweis: Fruchtjoghurt kann man gegen Vollmilchjoghurt austauschen und fügt

ihn als erstes dazu.

Die Kiwis kann man durch eingemachte Stachelbeeren ersetzen.

50 g Stachelbeeren entsprechen einer Kiwi. in diesem Fall ist es gut, noch einen Tropfen grüne Speisefarbe hinzuzufügen.

1.146 fruchtcobbler

Fruchtcobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Mixer
1	Sieb
1 gr	Becherglas
1	Ananasscheibe
4	Bananenscheiben
4	Orangenschnitze, kleingeschnitten
1 El	Zitronensaft
2 El	Orangensaft
1 Tl	Puderzucker
	zerstoßenes Eis
	Apfelsaft
	Mineralwasser

Zubereitung:

Eine Scheibe Ananas, 4 Bananenscheiben und 4 Orangenschnitze kleinschneiden. Zusammen mit 1 El Zitronensaft, 2 El Orangensaft und 1 Tl Puderzucker im Mixer einige Sekunden mischen.

In ein großes Glas füllen, etwas zerstoßenes Eis zugeben und zur Hälfte mit Apfelsaft und Mineralwasser auffüllen.

1.147 ice- cream -soda

Ice- Cream -Soda:

Zutaten:

1 gr	Becherglas
1	Bar- oder Teelöffel
1	Trinkhalm
2 cl	Erdbeersirup
1 Tl	Sirup von eingelegten Ingwer
2 cl	süße Sahne
1 Kugel	Vanilleeis
5 cl	Ginger Ale
	Sodawasser

1 Kugel Erdbeereis
1 Tl Schlagsahne
1 Tl gebackter eingelegter Ingwer
1 Erdbeere

Erdbeersirup- Zubereitung:

600 g Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und zerschneiden.
500 g Zucker in ½l Wasser kochen, bis er gelöst ist.
Die Früchte zugeben, nach dem erneuten Aufkochen 1 min. leise köcheln.
Leicht abgekühlt in ein feines Sieb geben, den Sirup ablaufen lassen.
Dabei sanft mit einer Gabel nachhelfen, damit die Früchte nicht zu sehr gepreßt werden und vor allem der Saft passiert wird.
Den Sirup einmal aufkochen, in eine heiße ausgespülte Flasche füllen, sofort verschließen.
Auf diese Weise erhalten Sie etwa ½ l Erdbeersirup der Spitzenklasse.
Im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.

Zubereitung

Erdbeer- und Ingwersirup mit Sahne in ein 0,3 l fassendes Glas geben.
Vanilleeis daraufsetzen, Ginger Ale zugießen und soviel Soda, daß das Glas 3/4-voll ist.
Mit Erdbeereis und Sahne abschließen, mit Ingwer und Erdbeer dekorieren und mit Halm und Löffel servieren.

1.148 karamelmilch

Karamelmilch:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kaserolle
1 Untersetzer, f. d. Kaserolle
1 Schneebesem
1 feuerfester Krug

25 g Butter
25 g Puderzucker
25 g Golden Sirup oder Ahornsirup
½ l Fettarme Milch
1 Becher Vollmilchjoghurt

Zubereitung:

Butter, Zucker und Sirup auf schwacher Hitze in einer Kaserolle schmelzen lassen.
Ständig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, was 10 - 15 min. dauert.
Den Topf vom Herd nehmen, auf einen Untersetzer stellen, etwas Milch dazu gießen und verquirlen.
Die Mischung in einen Krug gießen, wieder etwas Milch dazu quirlen, dann den ganzen Joghurt.
Die restliche Milch dazu quirlen.
Mit Folie zudecken und vorm Servieren kühlen.

1.149 kokosmilch

Kokosmilch:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1	Sieb
1	Becherglas
8 cl	Milch, kalt
2 cl	Sahne, süß
2 EL	Kokosflocken
1	Eigelb
1	Kokosnusscheibe

Zubereitung:

8 cl kalte Milch mit 2 cl süßer Sahne, 2 EL Kokosflocken und einem Eigelb im Mixer mischen und in ein Glas abseihen. Mit einer frischen Kokosnussscheibe garnieren.

1.150 kräuter-drink

Kräuter-Drink (Diabetiker-geeignet):

Zutaten für 1 Portion:

1	Elekro-Handmixer mit Quirlen
1	Rührgefäß
1	Becherglas
100 g	Buttermilch
1/8 l	Tomatensaft
3 EL	Gartenkräuter, frisch (Schnittlauch, Kerbel, Dill)
1 Msp	Meerrettich, aus dem Glas
	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
	Salz
	Paprika

Zubereitung:

Buttermilch mit Tomatensaft verquirlen, die Kräuter fein wiegen und untermischen. Drink mit den Gewürzzutaten abschmecken und servieren.

Info: pro Portion ca. 249 KJ, ca. 59 kcal, ca. 5 g Eiweiß, ca. 8 g KH, ca. 1 g Fett, 0,7 BE

1.151 löwenzahn-kaffee

Löwenzahn-Kaffee:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Backblech

 Löwenzahn-Wurzeln

Zubereitung:

Die ganze Löwenzahn-Pflanze ausstechen, die Blättchen kann man als Salat ↔ zubereiten, die Wurzeln gut reinigen. Die Wurzeln in gleichgroße Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Nicht zu dicht, die Stücke dürfen nicht übereinander liegen. Nun bei ca. 225 Grad etwa 15 min. im Backofen rösten. Kann je nach Wassergehalt der Pflanze variieren. Die gerösteten Stücke werden dann wie Kaffeebohnen gemahlen und als Kaffee ↔ zubereitet. Schmeckt etwas bitterer wie normaler Kaffee, ist jedoch koffeinfrei und soll eine Wohltat für die oft so strapazierte Leber sein.

1.152 zitrone - flip

Zitronen - Flip:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Reibe
1 Elektro-Handmixer mit Quirlen
1 Rührgefäß
1 Sieb
4 Bechergläser

2 Kugeln Vanilleeis
4 Tl Zitronensirup
¼ l Sahne
2 Zitronen (ungespritzt)
2 Eier

Zubereitung:

Die beiden Zitronen auspressen und von einer ¼ Zitrone die Schale abreiben. Den Saft der beiden Zitronen und die Schale zusammen mit dem Vanilleeis und den 2 Eiern in ein Gefäß geben. Diese Zutaten mit einem Handmixer auf höchster Stufe schlagen. Dann die Sahne hineingeben und alles verrühren.

1.153 paradiesvogel

Paradiesvogel:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
6 cl	Ananassaft
6 cl	Maracujasaft
6 cl	Orangensaft
1 cl	Zitronensaft
1 cl	Grenadine
1	Ananasscheibe
1	Cocktailkirsche
	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und den Grenadine im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren.

1.154 strawberry plant

Strawberry Plant:

Zutaten für 1 Portion:

1	Pürierer
1	Sieb
1	Longdrinkglas
2 gr	frische Erdbeeren
6 cl	Orangensaft
6 cl	Ananassaft
3 cl	Zitronensaft
2 cl	Erdbeersirup
1	frische Erdbeere

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit den Säften und dem Sirup in einem Elektromixer pürieren und mixen, in ein Longdrinkglas füllen.
Mit einer frischen Erdbeere dekorieren.

1.155 tomatencocktail

Tomatencocktail:

Zutaten:

1 Messer
1 Elektro-Entsafter
1 Schneebeesen
 Bechergläser

½ Bd Petersilie
1 kl Zwiebel
400 g Tomaten
100 g Sahnejoghurt
1 Tl Zitronensaft
 Kräutermeersalz
 schw. Pfeffer

Zubereitung:

Petersilie abspülen, trockentupfen und einige Blättchen zum ganieren beiseite ↔
legen.
Die Zwiebel schälen und vierteln.
Die Tomaten gründlich waschen, abtrocknen und die Stängelansätze entfernen.
Petersilie mit Zwiebeln und Tomaten in den Entsafter geben.
Sahnejoghurt mit einem Schneebeesen schaumig rühren,
nach und nach den aromatisierten Tomatensaft mit Zitronensaft sowie ↔
Kräutermeersalz
und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.
Mit den nach Wunsch gehackten Petersilienblättchen bestreuen.

1.156 vitaminstoß

Vitaminstoß:

Zutaten:

1 Messer
1 Saftpresse
 Bechergläser

1 Orange
½ Salatgurke
1 süß-säuerlicher Apfel
1 Bd Dill
 Kräutermeersalz oder Selleriesalz
 schw. Pfeffer

Zubereitung:

Die Orange halbieren und den Saft herauspressen.

Die Gurke unter fließendem Wasser gründlich abbürsten.
Den gewaschenen Apfel vierteln und dabei vom Stengel- u. Blütenansatz befreien.
Den Dill kalt abspülen und trockentupfen.
Gurke , Apfel und Dill in den Entsafter geben.
Den so gewonnenen Saft sofort mit dem Orangensaft mischen und mit Kräutermeer-oder Selleriesalz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
Rasch genießen, damit die Vitamine erhalten bleiben.

Variationen:

Orangensaft können sie durch den Saft 1 Limette ersetzen und die Gurke zusammen mit 1 ungeschälten Kohlrabi und 10 geputzten Radieschen entsaften.
Oder sie ersetzen den Dill durch eine Handvoll Sauerampferblätter und/oder ½ Bund Petersilie.
Sert gut schmeckt es auch, wenn sie zusätzlich 2 junge Möhren mit entsaften.

1.157 ag

American Glory:

Zutaten für 1 Portion:

1	Sektkelch
1	Trinkhalm
1/2	Orange, den Saft davon
2 Schuß	Zuckersirup
	Zitronenlimonade
	Orangenscheiben

Zubereitung:

2 Eiswürfel in einen Sektkelch geben und den Orangensaft und den Sirup darübergießen.
Mit Zitronenlimonade auffüllen und mit Orangenscheiben und einem Strohhalm servieren.

1.158 al

American Lemonade:

Zutaten für 1 Portion:

1	Sieb
1	Messer
1	Saftpresse
1	Tumbler
1	Trinkhalm
1/2	Zitrone, den Saft davon
2 Schuß	Zuckersirup

1 Soda
1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Den Zitronensaft und den Zuckersirup in einen halb mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben und mit Soda auffüllen.

Mit der Zitronenscheibe dekorieren und mit einem Strohhalm servieren.

1.159 ac

Ananascocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktailglas

4 cl Ananassaft
3 cl Orangensaft
Ananasstücke
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Den Drink mit Ananasstückchen dekorieren.

1.160 unnamed.2

Ananaslimonade:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
8 cl Ananassaft
8 cl Soda
Ananasstücke

Zubereitung:

Den Ananassaft mit Soda und zwei Eiswürfeln in einen Tumbler geben und mit Ananasstücken dekorieren.

1.161 aa

Ananas Ade:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Bar- oder Teelöffel
1 Trinkhalm

4 cl Ananassirup
1/2 Zitrone, den Saft davon
Soda
Ananasstücke

Zubereitung:

Den Sirup mit dem Zitronensaft in einen halb mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben und mit Soda auffüllen.
Mit Ananasstückchen, einem Bar- oder Teelöffel und einem Strohhalm servieren.

1.162 bali-boo

Bali-Boo:

Zutaten für 1 Portion

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas

4 cl Ananassaft
4 cl Maracujasaft
4 cl Aprikosensaft
2 cl Curacao Blue, ohne Alkohol
Bitter Lemon
1 Ananasscheibe
1 Cocktailkirsche
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Curacao im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit Bitter Lemon auffüllen und mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren.

1.163 bc

Belfast Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Trinkhalm
5 cl Zitronensaft
Ginger Ale

Zubereitung:

Den Zitronensaft in einen halb mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben und mit Ginger Ale auffüllen.
Mit einem Strohhalm servieren.

1.164 unnamed.3

Blue Batavia:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas
3 cl Ananassaft
3 cl Birnensaft
3 cl Maracujasaft
3 cl Aprikosensaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Curacao Blue, ohne Alkohol
Bitter Lemon
1 Zitronenscheibe
1 Cocktailkirsche
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Curacao im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit Bitter Lemon auffüllen und mit einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren.

1.165 bora-bora

Bora-Bora:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas

10 cl Ananassaft
6 cl Maracujasaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
1 Ananasscheibe
1 Cocktailkirsche
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und den Grenadine im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren.

1.166 borneo

Borneo Gold:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Longdrinkglas

6 cl Aprikosensaft
4 cl Bananensaft
2 cl Maracujasaft
Tonic Water
1/2 Banane

Zubereitung:

Die Säfte in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und mit Tonic Water auffüllen.
Mit einer Längs aufgeschnittenen Banane dekorieren

1.167 boston

Boston Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Tumbler
1 Trinkhalm

1 unbehandelte Zitrone
2 cl Grenadine
Ginger Ale

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone spiralförmig abschneiden und mit dem Grenadine und Eiswürfeln in einen Tumbler geben.
Mit Ginger Ale auffüllen und den Drink mit einem Strohhalm servieren.

1.168 brunswick

Brunswick Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Bar- oder Teelöffel
1 Trinkhalm

1/2 Zitrone, den Saft davon
2 Tl Zuckersirup
Ginger Ale
Früchte

Zubereitung:

Den Zitronensaft und den Sirup in einen halb mit Eis gefüllten Tumbler geben und mit Ginger Ale auffüllen.
Mit Früchten dekorieren und mit einem Strohhalm und einem Barlöffel servieren.

1.169 chicago

Chicago Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler

1/2 Zitrone, den Saft davon
Ginger Ale
roter Traubensaft

Zubereitung:

Den Zitronensaft in einen halb mit Eis gefüllten Tumbler geben und je zur Hälfte mit Ginger Ale und mit Traubensaft auffüllen.

1.170 eps

Erdbeer-Pfirsisch-Shake:

Zutaten:

1	Messer
1	Saftpresse
1	Pürierer
1	Sieb
250 g	Erdbeeren
2	vollreife Pfirsische
1	Limette
2 El	Puderzucker
1 Pck	Vanillezucker
3/4 l	gut gekühlte Milch

Zubereitung:

Die Erdbeeren ganz kurz waschen, abtropfen lassen und entkelchen.
Die Pfirsische mit kochendem Wasser übergießen, häuten halbieren und entsteinen.
Die Limette heiß waschen, gut abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
Die Erdbeeren und Pfirsischhälften mit Limettensaft, Puder und Vanillezucker im Mixer sehr fein pürieren.
Im dünnen Strahl die Milch einlaufen lassen, dann die Limettenschale hinzufügen und den Shake rasch genießen.

1.171 fc1

Fruit Cup 1:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
8 cl	Orangensaft
6 cl	Ananassaft
4 cl	Zitronensaft
2 cl	Grenadine
1	Orangenscheibe
1	Cocktailkirsche
	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Grenadine im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.

Mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren.

1.172 fc2

Fruit Cup 2.

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
8 cl	Maracujasaft
4 cl	Ananassaft
4 cl	Zitronensaft
2 cl	Orangensaft
2 cl	Grenadine
1	Ananasstück
1	Cocktailkirsche
1 kl	Zweig Melisse
	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und den Grenadine mit Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit einem Ananasstück, einer Cocktailkirsche und der Melisse dekorieren.

1.173 gh

Grapefruit Highball:

Zutaten für 1 Portion:

1	Tumbler
1	Bar- oder Teelöffel
4 cl	Grapefruitsaft
2 cl	Grenadine
	Soda oder Ginger Ale

Zubereitung:

Den Grapefruitsaft mit dem Grenadine in einen Tumbler geben, kurz rühren und den Drink mit Soda oder Ginger Ale auffüllen

1.174 gkb

Grüne Kinder-Bowle:

Zutaten:

1 gr Schüssel, oder Krug
Bechergläser

250 g Erdbeeren; frisch oder TK
0.7 l Ananassaft
0.7 l Mineralwasser
8 El Waldmeister-Grundstoff

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen.
Auf einem Tablett nebeneinander zugedeckt einfrieren.

Ananassaft, Mineralwasser und den Waldmeister-Grundstoff vermengen.
In eine große Schüssel oder einen Krug füllen.
Zuletzt die Erdbeeren zufügen.

1.175 himbeersshake

Himbeersshake:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Pürierer
1 Zerkleinerer
2 Bechergläser

500 g Himbeeren
250 g Dickmilch
Süßstoff nach Belieben
½ Bd Zitronenmelisse

Zubereitung:

Himbeeren mit Dickmilch und Süßstoff mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Zitronenmelisse hacken und unterrühren.

Info: kcal	kJ	Chol	E	F	KH
142	592	6,5 mg	8 g	3 g	20 g

1.176 java

Javatraum:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas

4 cl Pfirsichsaft
4 cl Bananensaft
4 cl Maracujasaft
2 cl Grenadine
Tonic Water
1 Pfirsichscheibe
1 Cocktailkirsche
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und den Grenadine mit Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Pfirsichscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren

1.177 korallen

Korallenglut:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Messer
1 Longdrinkglas

4 cl Aprikosensaft
4 cl Maracujasaft
2 cl Kirschsaf
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
Tonic Water
2 Cocktailkirschen
1 Zitronenscheibe
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und den Grenadine im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water auffüllen und mit den Cocktailkirschen und der Zitronenscheibe dekorieren

1.178 lemonc

Lemon Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
3 Tl Zuckersirup
2 cl Zitronensaft
Ginger ale

Zubereitung:

Den Zuckersirup und den Zitronensaft mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und mit Ginger Ale auffüllen.

1.179 lemons

Lemon Squash:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Messer
1 Trinkhalm
1 Bar- oder Teelöffel
1/2 Zitrone, den Saft davon
2 Tl Puderzucker
Soda
Zitronenscheiben

Zubereitung:

Den Zitronensaft und den Zucker mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und mit Soda auffüllen.

Die Zitronenscheiben hineingeben und mit einem Strohhalm und einem Barlöffel servieren.

1.180 ld

Lucky Driver:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb

1 Messer
1 Longdrinkglas

5 cl Orangensaft
5 cl Grapefruitsaft
5 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Coconut cream
1 Orangenscheibe
1 Zitronenscheibe
 Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte und die Coconut cream im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit einer Orangen- und einer Zitronenscheibe dekorieren.

1.181 md

Malayendrink:

Zutaten für 1 Portion:

1 Rührglas
1 Löffel
1 Sieb
1 Longdrinkglas

8 cl Ananassaft
4 cl Grapefruitsaft
2 cl Curacao Blue, ohne Alkohol
 Bitter Lemon
1 Ananasscheibe

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Curacao im Rührglas mit Eiswürfeln verrühren und in ein Longdrinkglas abseihen.
Mit Bitter Lemon auffüllen und mit einer Ananasscheibe dekorieren.

1.182 mango-drink

Mango-Drink:

Zutaten:

1 Pürierer
1 Becherglas

50 g Mangofruchtfleisch
4 cl Orangensaft
2 EL Zitronensaft
zerstoßenes Eis
Mineralwasser

Zubereitung:

50 g Fruchtfleisch einer reifen Mango mit 4 cl Orangensaft und 2 EL Zitronensaft pürieren.
In ein Glas füllen, zerstoßenes Eis zugeben und mit Mineralwasser auffüllen.
Eventuell mit etwas Zucker süßen.

1.183 mississippi

Mississippi:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Löffel
1 Messer
1 Trinkhalm

8 cl Creme de Cassis, ohne Alkohol
8 cl Orangensaft
Orangenscheiben

Zubereitung:

Creme de Cassis und Orangensaft mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und kurz rühren.
Mit Orangenscheiben und einem Strohhalm servieren.

1.184 ol

Orange Lemonade:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Messer
1 Trinkhalm

5 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Soda
1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Die Säfte und den Sirup mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben,
mit Soda auffüllen und kurz rühren.
Mit einer Orangenscheibe und einem Strohhalm servieren.

1.185 pl

Peppermint Lemonade:

Zutaten für 1 Portion:

1	Tumbler
1	Trinkhalm
2 cl	Pfefferminzsirup
2 cl	Zitronensaft
	Soda

Zubereitung:

Den Sirup mit dem Zitronensaft und Eiswürfeln in einen Tumbler geben und
mit Soda auffüllen.
Mit einem Strohhalm servieren.

1.186 pt

Pepper Tonic:

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
1	Messer
2 cl	Zitronensaft
3 cl	Pfefferminzsirup
	Tonic Water
1	unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Den Zitronensaft und den Pfefferminzsirup in ein Longdrinkglas geben und
mit Tonic Water auffüllen.
Die Schale der Zitrone spiralförmig abschneiden und
den Drink mit der Spirale dekorieren.

1.187 piratenfeuer

Piratenfeuer:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
1	Messer
4 cl	Aprikosensaft
4 cl	Birnensaft
2 cl	Kirschsaft
2 cl	Zitronensaft
1 cl	Grenadine
	Tonic Water
1	unbehandelte Zitrone
1	Cocktailkirsche
	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Grenadine im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.

Mit Tonic Water auffüllen.

Die Schale der Zitrone spiralförmig abschneiden und den Drink mit der Zitronenschale und der Cocktailkirsche dekorieren

1.188 proofless

Proofless:

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
1	Messer
6 cl	frisch gepresster Limettensaft
4 cl	Roses Lime Juice
	Tonic Water
1	Limettenscheibe

Zubereitung:

Den Limettensaft mit dem etwas süßern Lime Juice in ein Longdrinkglas geben und mit Tonic Water auffüllen.

Mit einer Limettenscheibe dekorieren

1.189 refresher

Refresher:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Messer
1 Trinkhalm

5 cl Orangensaft
2 cl Grenadine
Soda
Orangenscheiben

Zubereitung:

Den Orangensaft und den Granadine mit Eiswürfeln in eine Tumbler geben und mit Soda auffüllen.
Mit Orangenscheiben und einem Strohhalm servieren.

1.190 saratoga

Saratoga Cooler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Trinkhalm
1 Bar- oder Teelöffel

2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft
Ginger Ale
Früchte

Zubereitung:

Grenadine und Zitronensaft mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und mit Ginger Ale auffüllen.
Mit Früchten dekorieren und mit einem Strohhalm und einem Barlöffel servieren

1.191 tt

Tom Tom:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Messer

4 cl Grapefruitsaft
4 cl Zitronenlimonade (trüb)
Bitter Lemon
1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Den Saft und die Zitronenlimonade nacheinander in einen Tumbler auf Eiswürfel ↔ geben.

Dann mit Bitter Lemon auffüllen und mit der Zitronenscheibe dekorieren.

1.192 tropenzauber

Tropenzauber:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Messer
1 Longdrinkglas

4 cl Pfirsichsaft
4 cl Grapefruitsaft
4 cl Bananensaft
2 cl Grenadine
Tonic Water
1 Pfirsichscheibe
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Grenadine und Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Pfirsichscheibe dekorieren

1.193 zitronen-flip

Zitronen - Flip:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Reibe
1 Elektro-Handmixer
1 Becherglas

2 Kugeln Vanilleeis
4 Tl Zitronensirup
¼ l Sahne
2 Zitronen (ungespritzt)
2 Eier

Zubereitung:

Die beiden Zitronen auspressen und von einer ¼ Zitrone die Schale abreiben. Den Saft der beiden Zitronen und die Schale zusammen mit dem Vanilleeis und den 2 Eiern in ein Gefäß geben. Diese Zutaten mit einem Handmixer auf höchster Stufe schlagen. Dann die Sahne hineingeben und alles verrühren.

1.194 ko1

Ayran - Sauermilchgetränk nach türkischer Art:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Schneebesen
1 Rührgefäß
4 Bechergläser

500 g Müller reine Buttermilch, oder fettarmer Kefir, Dickmilch,
Sauermilch, Vollmilchjoghurt, gut gekühlt

Salz, Menge nach Geschmack
0,2 l Kohlensäurehaltiges Mineralwasser, kalt
frische Minze, oder Zitronenmelisse.

Zubereitung:

Die Buttermilch, bzw. den Kefir oder die Sauermilch mit dem Schneebesen schaumig rühren, dann das Salt darunterühren und die Mischung auf 4 Gläser verteilen.

Mit Mineralwasser auffüllen und mit frischer Minze oder mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Info: pro Portion: 4,6 g Eiweiß, 0,9 g Fett, 5,3 g KH, 0,4 BE, 54 kcal (226kj)

Anmerkung: Ayran ist ein uraltes türkisches Erfrischungsgetränk. Besonders erfrischend schmeckt Ayran wenn man feingewiegt Minze oder Zitronenmelisse untermischt und es mit gestoßenem Eis schüttelt. Dann in Gläser seihen und servieren.

1.195 ko2

Gemüse-Kefir:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Messer
1 Zerkleinerer
1 Entsafter
1 Elektro-Handmixer
2 Bechergläser

500 g Rohkostgemüse (z.B. Möhren, Sellerie, Blumenkohl,
Petersilienwurzel, Kohlrabi, Tomaten,
Weiß- oder Rotkohl, Rote Beete, Rettich, Zwiebel,
Sauerkraut etc.)
weißer Pfeffer
Tabasco, ein paar Tropfen
1/2 Zitrone, den Saft davon (25 g)
1/2 Becher Müller Kalinka Kefir 1,5% Fett (250 g)
2 kl Möhren, zum garnieren` (muß nicht)

Zubereitung:

Das Gemüse gründlich waschen und putzen, gut zerkleinern und entsaften.
Den Saft mit den Würzzutaten und dem Kefir gut verquirlen, Drink pfeffrig
abschmecken, in 2 Gläser füllen und jedes mit 1 geschälten Möhre garniert
servieren.

Info: pro Person: 7,4 g Eiweiß, 2,4 g Fett, 19,5 g KH, 1,6 BE, 134 kcal (561kj)

1.196 ko3

Faschingsdrink für Autofahrer:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Becherglas

6 cl Mangosaft
4 cl Sauerkirschsaft
2 cl Zitronensaft
1 Eiweiß
Eis
kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das kohlensäurehaltiges Mineralwasser im Shaker
(mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln,
in 1 Glas abseihen und mit kohlensäurehaltiges Mineralwasser
vorsichtig auffüllen.

1.197 ko4

Möhren-Aprikosen-Mix:

Zutaten für 1 Portion:

1 Eletro-Handmixer mit Quirlen
1 hohes Rührgefäß
1 hohes Becherglas

100 ml Karottensaft
100 ml Aprikosensaft (Reformhaus)
100 ml Mineralwasser
3 El Sahne
Mandelblätter, zum garnieren

Zubereitung:

Alle Zutaten verquirlen, mit Mandelblättern garnieren.

1.198 ko5

Aprikosen-Shake:

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas

2 cl Brennesselsaft (Reformhaus)
2 cl Löwenzahnsaft (Reformhaus)
Aprikosen-Nektar (Menge nach Größe des Glases)
frische Minze, zum dekorieren

Zubereitung:

Den Brennesselsaft und Löwenzahnsaft in ein Glas geben und mit Aprikosen-Nektar auffüllen, umrühren und mit Minze dekorieren.

1.199 ko6

Sommer-Drink mit Grapefruit:

Zutaten:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Elektro-Handmixer mirt Quirlllen, oder Handschneebesen
1 hohes Becherglas

1 Sommergrapefruit
1/8 l Buttermilch
1 Tl Honig
Zimt und Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung:

Die Sommergrapefruit entsaften.
Alle Zutaten mit dem Mixer oder einem Schneebesen gut verquirlen.

1.200 ko7

Kalter Kaffee:

Zutaten für 9 Portionen:

1,5 l Getreidekaffee (Reformhaus)
2 Eier
2 Eigelb
1/2 TL Naturvanillepulver
100 g flüssiger Honig (Linde, Akazie)
1 Becher Schlagsahne
Kakaopulver

Zubereitung:

Kaffee kochen und kalt stellen.
Die Eier und das Eigelb im heißen Wasserbad aufschlagen.
Vanille zugeben und Honig langsam unterrühren.
Abkühlen lassen.
Sahne schlagen und unterheben.
Die Masse in ein schmales hohes Gefäß füllen und ca. 3 Stunden tiefkühlen.
Mit dem elektrischen Handrührer aufschlagen und dann 5 Stunden frieren lassen.
Den Kaffee in Gläser füllen und jeweils eine Portion Eis hinzugeben.
Mit Sahne garnieren und mit Kakaopulver bestreuen.

1.201 ko8

Tomaten-Mix:

Zutaten für 1 Portion:

8 Tomaten, ein kl. Stk Schnitz überlassen.
Salz
Pfeffer
1 Schuß Worcestershire-Sauce
Petersilie, zur Dekoration

Zubereitung:

Die Tomaten in der Küchenmaschine auspressen und mit etwas Salz, Pfeffer und einem kleinen Schuß Worcestershire-Sauce mixen.
Mit Tomatenschnitt und Petersilie dekorieren.

1.202 ko9

Trauben-Flip:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	hohes Becherglas
1	Eigelb
8 cl	Milch
8 cl	Traubensaft, rot
2 cl	Ahornsirup
	Muskatnuß
	Eiswürfel
	Trauben und frische Minze, zum dekorieren.

Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln schütteln.
Ins Glas abseihen und mit Trauben und frischer Minze dekorieren.

1.203 ko10

Caramo (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
150 ml	Orangensaft
1 El	Zucker
	Geschabtes Eis

Zucker braun rösten, mit Orangensaft ablöschen und mit geschabtem Eis im Longdrinkglas servieren.

1.204 ko11

Mambo:

Zutaten für 4 Portionen:

1 gr	Messer
1	Löffel
1	Pürierer
1	Saftpresse
1	Sieb
4	Cocktailspieße
4	Cocktailgläser
1/8 l	Früchtetee
1 Tl	Puderzucker
1	Honigmelone
1	Limone, unbehandelt
3/4 l	Orangensaft
1	Orange ,unbehandelt
	Cocktailkirschen
	Zitronenmelisse
	Cocktailspieße

Zubereitung:

Früchtetee mit Puderzucker verrühren.
Honigmelone halbieren, mit einem Löffel die Kerne auskratzen.
Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel herausnehmen, die Hälfte davon pürieren und mit dem Tee verrühren.
Limone spiralförmig dünn schälen, dann auspressen.
Orangensaft und Limonensaft zugießen, umrühren und auf Gläser verteilen.
Orange in Scheiben schneiden, mit diesen, Cocktailkirschen und Zitronenmelisse den Glasrand verzieren.
Restliche Melonenkugeln auf Cocktailspieße stecken, auf die Gläser legen und Limonenschale verzieren.

1.205 ko12

Cocolino's Apfelsaft:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Reibe
1	Topf
1	Saftpresse
1	Sieb
400 g	Äpfel, gewaschen, in 4-5 mm. dicke Spalten, entkernt
1	Zitrone, Saft und Schale
70 g	Zucker
8 dl	Wasser

Zubereitung:

Die Apfelspalten fein reiben, in einen Kochtopf, zusammen mit Zitronenschale und Saft geben. Wasser und Zucker zufügen, bei schwacher Hitze 15 bis 20 min. leicht verkochen lassen.

Die Apfelmasse abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen. Den aufgefangenen Apfelsaft bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

1.206 ko13

Bananen-Mix:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Pürierer
4	hohe Bechergläser
2	Bananen
1 El	Zitronensaft
100 ml	Milch
3/4 l	Orangensaft
1 Pk	Vanillezucker

Zubereitung:

Bananen schälen, würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Milch, Orangensaft und Vanillezucker zugeben und pürieren, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Jedes Glas nach Wunsch mit einer Zitronenscheibe verzieren.

1.207 ko14

Bloody Mate (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Rührlöffel
1	Messer
1	Longdrinkglas
1	Trinkhalm
2	Eiswürfel
100 ml	Starker kalter Mate
100 ml	Tomatensaft
	Salz
	Pfeffer

Tabasco
Zitronenviertel

Zubereitung:

Mate und Tomatensaft in einem Longdrinkglas mit Eis gut miteinander verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Tobasco würzen.

Zitronenviertel über dem Glas ausdrücken, nochmals umrühren und mit Trinkhalm servieren.

1.208 ko15

Matelimonade (Longdrink):

Zutaten für 4 Portionen:

1	Kanne, vorgewärmt
1	Sieb
1	Rührlöffel
4	Longdrinkgläser
4	Trinkhalme
500 ml	Wasser
8 Tl	Grüne Mateblätter
4	Zitronen, den Saft davon
8 Tl	Zucker
8	Eiswürfel
4 Schuß	Angostura
	Mineralwasser
	Zitronenscheiben

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen.

Mateblätter in eine angewärmte Kanne geben und mit dem heißen, nicht mehr kochenden Wasser aufgießen.

3 - 5 min. ziehen lassen, seihen und abkühlen lassen.

In Longdrinkgläser Zitronensaft und Zucker gut miteinander verrühren,

Eis dazugeben, Angostura aufspritzen, mit kaltem Mate aufgießen.

Umrühren und mit Mineralwasser auffüllen.

Mit einer Zitronenscheide dekorieren und mit Trinkhalm servieren.

1.209 ko16

El Gaucho (Longdrink):

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
1 Messer
1 Gabel
4 Longdrinkgläser

8 Tl Grüne Mateblätter
750 ml Wasser
2 Ingwerpflaumen, Ingwer kandiert
4 Tl Zucker
4 Schuß Angostura Bitter

Zubereitung:

Mateblätter in heißem Wasser 3 min. ziehen lassen.
Ingwerpflaumen kleinschneiden und mit der Gabel zerdrücken.
Zusammen mit dem Zucker in den heißen Mate geben,
umrühren und erkalten lassen.

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

1.210 ko17

Pfefferminz-Orangen-Trunk:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf
1 Schneebesen
4 hohe Bechergläser
4 Trinkhalme

10 Frische Pfefferminzzweige
8 dl Wasser
2 Orangen, Saft
8 Tl Honig
8 Eiswürfel

Zubereitung:

3/5 der Minzezweige mit kochendem Wasser überbrühen und 30 min. ziehen
lassen.
Minze herausnehmen und Aufguß erkalten lassen.

Orangensaft und Honig zufügen und gut umrühren.
Eis und den kalten Tee auf Gläser verteilen, mit je einem Minzezweig
garnieren und mit Trinkhalm servieren.

1.211 ko18

Buttermilch-Birnen-Mix:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Messer
2 hohe Bechergläser
1 Mixer, oder Mixstab

2 mgr Birnen
1 Zitrone, den Saft davon
500 ml Buttermilch
150 g Sahnejoghurt, 1 Becher
2 El Zucker
1 Prise Zimt
 Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen.
Die Früchte in Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
Buttermilch, Joghurt, Birnenstücke, Zucker und Zimt im Mixer oder
mit dem Mixstab ca. 1 min. durchschlagen.
In Gläser füllen.
Mit Zimt und Zitronenmelisse garnieren.

Info: Zubereitungszeit ca. 10 min. .
 Pro Portion ca. 380 kcal / 1600 kj

1.212 ko19

Fitmacher:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Pürierer
4 hohe Bechergläser

500 ml Mandel- oder Nußeis
62 ml Sahne
1 l Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
2 Williams Birnen, sehr reif

Zubereitung:

Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
Mit dem Pürierstab zerkleinern.
Angetautes Eis und flüssige Sahne zugeben.
Mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser auffüllen.

1.213 ko20

Südsee-Traum:

Zutaten für 1 Portion:

1	Pürierer
1	hohes Becherglas
1	Cockteilspeiß
2 Scheibe	FrISChe Ananas
1	Apfelsine, den Saft davon
2 cl	Grenadinesirup
1 Scheibe	Kiwi
2	Cocktailkirschen
	Mineralwasser, mit Kohlensäure, eisgekühlt

Zubereitung:

Ananas im Mixer pürieren.
Mit Apfelsinensaft und Grenadinesirup vermischen.
In ein hohes Glas füllen, mit eisgekühltem kohlenensäurehaltigen Mineralwasser aufgießen.
Zur Garnierung die 2 Cocktailkirschen und 2 halbe Kiwischeiben auf einen Speiß stecken, quer übers Glas hängen.

1.214 ko21

Gurkbarber:

Zutaten für 1 Portion:

1	Entsafter (Zentrifuge)
1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1/3	Gurke
250 g	Rhabarber
1/2 El	Birnendicksaft

Zubereitung:

Gurke und Rhabarber zentrifugieren, mit Birnendicksaft vermischen und gut schütteln.

1.215 ko22

Erbsencocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1 Elektro-Entsafter
150 g Erbsen
1/2 Bd Petersilie mit Stiel
1 Karotte
2 Champignons
1 Eiswürfel

Zubereitung:

Alles entsaften, gut mischen und kühl servieren.

1.216 ko23

Thytomka:

Zutaten für 2 Portionen:

1 Elektro-Entsafter
2 hohe Bechergläser
1/2 Bd Thymian
3 Scheibe Basilikum
2 Tomaten
300 g Kartoffeln
Worcestersauce
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Thymian, Basilikum, Tomaten und Kartoffeln entsaften (kalt), abschmecken.

1.217 ko88

Tomsel-Eistee:

Zutaten für 4 Portionen:

4 hohe Bechergläser
6 dl Eistee
2 dl Tomatensaft
2 dl Selleriesaft
Worchestersauce
Eiswürfel

Zubereitung:

Eistee mit den Säften verrühren, mit Worcestersauce abschmecken und mit Eiswürfeln servieren.

1.218 ko24

Eisbeere:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Mixer
4	hohe Bechergläser
750 ml	Eistee
100 g	Brombeeren
100 ml	Cassissirup
3 El	Zitronensaft
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten mixen, mit Eiswürfeln servieren.

1.219 ko25

Gurkenzit:

Zutaten für 1 Portion:

1	Elektro-Entsafter
1	hohes Becherglas
200 g	Gurken
2 El	Zitronensaft
1/2 Tl	Dill, feingehackt
	Salz
	Pfeffer
	Eiswürfel

Zubereitung:

Gurke entsaften, mit den übrigen Zutaten mischen und abschmecken. Auf Eiswürfel servieren.

1.220 ko26

Gursilikum:

Zutaten für 1 Portion:

1	Elektro-Entsafter
1	hohes Becherglas
125 g	Gurken
125 g	Tomaten
4	Basilikumblätter
1 El	Zitronensaft
	Zucker
	Salz
	Tabasco
	Eiswürfel

Zubereitung:

Gurke, Tomate und Basilikum entsaften, Zitronensaft und Gewürze dazugeben, auf Eiswürfel servieren.

1.221 ko27

Karomon-Saft:

Zutaten für 1 Portion:

1	Elektro-Entsafter (Zentrifuge)
1	hohes Becherglas
250 g	Karotten
150 g	Äpfel
1/8	Gurke
1 Prise	Kardamom

Zubereitung:

Gemüse und Apfel zentrifugieren, gut mischen und mit Kardamom abschmecken.

1.222 ko28

Gurkenflip:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Pürierer
4	hohe Bechergläser

1 Gurke
600 g Joghurt
700 ml Sauermilch
Pfefferminzblätter
Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Gurke ungeschält der Länge nach halbieren.
Kerne herausschaben, in Stücke schneiden.
Mit dem Joghurt, der Sauermilch, den Pfefferminzblättern und dem Senf pürieren.
Danach würzen.

1.223 ko29

Roter Renner:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Mixer
1 hohes Becherglas

1/2 Salatgurke
150 ml Tomatensaft
50 ml Kefir
1 El Olivenöl
1 Schuß Tobasco
Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Salatgurke schälen und in Stücke schneiden.
Dann zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben,
gut mixen, fertig.

1.224 ko30

Kokosmilch selbstgemacht:

Zutaten:

1 Kokosnuß * 500-600 ml Wasser.

Vorbereitung:

Zuerst muß die Nuß geknackt werden. Dies kann man entweder mit einem Hammer- oder Beilschlag auf die Schale tun oder aber die ungefährlichere, dennoch "brutale" Methode anwenden, indem man der Kokosnuß die Augen aufsticht und das Wasser auslaufen läßt.
Das Wasser muß süßlich frisch schmecken.

Nun die Kokosnuß im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze ca. 20 min. , oder bis die Nuß Sprünge bekommt, backen.

Jetzt läßt sich die Nuß mit einigen leichten Hammerschlägen öffnen.

Ein weiterer Vorteil dieser Methode ist, daß sich das Fruchtfleisch meist selbst von der Schale löst.

Ist dies nicht der Fall, dann mit einem Messer nachhelfen.

Die braune Haut vom Fruchtfleisch abtrennen.

Nun das Fruchtfleisch mit dem Mixer, einer Gemüseraspel oder einer Reibe weiterverarbeiten.

Mixer:

Kokosfleisch in kleine Stücke schneiden, mit heißem Wasser übergießen, 2 Min. im Mixer pürieren.
30 Min. ziehen lassen.

Raspel oder Reibe:

Kokosfleisch in Stücke schneiden, raspeln oder reiben, mit heißem Wasser übergießen, 30 Min. ziehen lassen.

Ein großes Sieb mit einem Küchenhandtuch auslegen.

Das Sieb über eine Schüssel hängen.

Das Püree hineingießen, abtropfen lassen.

Die Milch aus den Kokosraspeln pressen.

Am einfachsten geht das, wenn man die Kokosraspel in eine Schüssel schüttet und dann in kleineren Portionen wieder ins Küchenhandtuch gibt.

Das Handtuch zusammenfalten und wie beim Wäschewringen die Milch über dem Topf auspressen.

Das Rezept ergibt ca. 550 - 600 ml Kokosmilch

Tip:

Beim Kauf der Kokosnuß sollte man darauf achten, daß man beim schütteln das Wasser schwabbeln hört.
Nur diese Nüsse sind genießbar.

Kokosmilch mit Milch:

Vorgehensweise wie oben, nur das Wasser durch Sojamilch ersetzen.

Dicke Kokosmilch mit Wasser:

Vorgehensweise wie oben, nur mit weniger Wasser.
Ergibt ca. 350 ml Kokosmilch.

Kokosmilch aus Kokosflocken:

Weniger aufwendig ist die Herstellung von Kokosmilch mit Kokosflocken und schmeckt auch sehr gut.

Das Verhältnis von Kokosflocken zu Wasser beträgt 2:3.

Die Kokosflocken werden im Messbecher nach der Masseinheit von Flüssigkeit gemessen.

400 ml Kokosflocken, ungesüßt, (ca 170 g) * 600 ml heißes Wasser *

Die Kokosflocken mit dem Wasser übergießen. 30 min. ziehen lassen.

Weitere Vorgehensweise wie beim 1. Rezept.

Ergibt ca. 550 - 600 ml Kokosmilch.

Feine Kokosmilch mit Milch:

Wie das obere Rezept, nur das Wasser durch Sojamilch ersetzen.

Dicke Kokosmilch:

Das Verhältnis von Kokosflocken zu Wasser ist 1:1.

400 ml Kokosflocken, ungesüßt, (ca.170 g) * 400 ml Wasser *

Vorgehensweise wie oben. Ergibt ca. 400 ml dicke Kokosmilch.

1.225 ko31

Coconut Kiss I:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1 gr	Becherglas
3 cl	Sahne
2 cl	Kokosnußcreme
4 cl	Kirschsaft
1 Schuß	Grenadinesaft
4 cl	Ananassaft
	Amarenakirsche
	Eiswürfel
	zerstossenes Eis

Zubereitung:

Im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) auf Eiswürfel schütteln, im großen Becherglas auf zerstoßenem Eis abseihen, Amarenakirsche dazugeben.

1.226 ko32

Kokoscocktails:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Sektschale
4 cl	Ananassaft
2 cl	Maracujasaft
1 cl	Zitronensaft
4 cl	Kokosmilch
1 Tl	Cream of Coconut
1 cl	Grenadine
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Sektschale seihen.

1.227 ko33

Adam's Delight:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Pürierer
1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	hohes Becherglas
1	Trinkhalm
4 cl	Mangosirup
4 cl	Zitronensaft
5 g	Zucker
1 Prise	Vanille
1	Limette
1	Mango
	Eis, gestossen
	Eiswürfel
	Limettenscheibe

Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Mango zu einem Püree verarbeiten.
Den unteren Teil des Shakers (mit Serviette, oder Tuch umwickelt)

zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen,
Mangosirup, Zitronensaft, Zucker (nach Geschmack auch etwas weniger),
Vanille ein wenig abgeriebene Limettenschale dazugeben.
Gut durchschütteln.

Das Mangopüree in ein gekühltes Glas geben, die Mischung aus dem Shaker
durch das Barsieb darauf abseihen.
Nochmals durchrühren und einige Eiswürfel zugeben.

Mit einer Limettenscheibe und einem Trinkhalm garniert servieren.

1.228 ko34

Erdbeer-Eier-Cocktail:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Topf
1	Mixer
1	Schneebeesen
4	Longdrinkgläser
500 g	Erdbeeren
300 ml	Sahne
2	Eigelb
50 g	Puderzucker
150 ml	Johannisbeersaft

Zubereitung:

Die Sahne aufkochen.
Die Erdbeeren entstielen und im Mixer zerkleinern.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, mit der heißen Sahne mischen,
dabei gut mit dem Schneebeesen schlagen, abkühlen lassen.

Mit dem Johannisbeersaft zu den Erdbeeren geben,
den Mixer für 30 Sekunden einschalten.
Den fertigen Cocktail in Gläser füllen, dann kalt stellen.

1.229 ko35

Fruchtzauber:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Pürierer
1	Spieß
1	Longdrinkglas

1 Roter Apfel
80 g Himbeeren, oder Erdbeeren
1 El Honig
1/4 l Apfelsaft
1/4 l Milch

Den Apfel schälen, kleinschneiden und mit den gewaschenen Himbeeren, dem Honig, dem Apfelsaft und der Milch in einem Mixer pürieren.

Das Mixgetränk in ein Glas füllen und mit einem Früchtespieß garnieren.

1.230 ko36

Soft-Bellini:

Zutaten für 6 Portionen:

1 Elektro-Handmixer mit Quirlen
1 Eiskwürfelform
6 Holzspießchen

1 Glas Pfirsichkonfitüre, oder Aprikosenkonfitüre
1 Becher Süße Sahne
1 l Milch
1 Zitrone, den Saft davon, ersatzweise Orange
1 Orange
6 Kirschen
Muskat
Eiskwürfel

Zubereitung:

Die Konfitüre mit der Sahne, einem Sahnebecher voll Milch (je 6 Portionen) und dem Zitronensaft gut verquirlen. In eine Eiskwürfelform füllen und einfrieren.

Pro Drink etwa 3 Eiskwürfel mit je einer Tasse Milch im Mixer verquirlen. In Gläser füllen. Je 1 Orangenspalte und 1 Kirsche auf ein Spießchen stecken und in die Gläser stellen.

Den Drink mit Muskat bestäuben.

1.231 ko37

Masala doodh:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Topf

4 Tassen
10 dl Milch
1/8 Tl Safranpulver
1/4 Tl Kardamompulver
1/4 Tl Muskatpulver
4 Tl Zucker
2 El Pistazien, fein gehackt
2 El Mandeln, geschält, in Stifte

Zubereitung:

Die Milch in einen Topf zum Kochen bringen.
Vom Herd nehmen, Safran, Kardamom, Muskatpulver und Zucker einrühren und
1 - 2 min. stehen lassen.

Auf Tassen verteilen, mit Pistazien und Mandeln garnieren, heiß servieren.

1.232 ko38

Mistral:

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 Rührlöffel
2 El Zucker
6 cl Grapefruitsaft
Mineralwasser, gekühlt
1 Minzezweig
1 Fancy Ice Cube

Zubereitung:

Zucker mit Grapefruitsaft in ein Longdrinkglas geben, kräftig umrühren,
bis der Zucker gelöst ist, mit Mineralwasser auffüllen,
mit Minze garnieren und nach Belieben Fancy Ice Cube hineingeben.

1.233 ko39

Prunus:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Longdrinkglas
Gestossenes Eis
60 ml Pflaumensaft

60 ml Apfelsaft
60 ml Vollmilchjoghurt

Zubereitung:

Die eiskalten Zutaten in den Elektromixer geben, kurz aufschlagen und in ein Longdrinkglas gießen.
Sofort servieren.

1.234 ko40

5, 4, 3, 2, 1... (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas
1 Langstieliger Löffel
1 Trinkhalm

50 ml Kirschsafft
40 ml Maracujasaft
30 ml Ananassaft
20 ml Zitronensaft
10 ml Orangensaft
Eiswürfel
Ananas
Bananen
Cocktailkirschen

Zubereitung:

Die Säfte mit einigen Eiswürfeln in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und kräftig schütteln.
Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgiessen.

Einige Ananasstückchen, Bananenscheiben und Cocktailkirschen direkt in den Drink geben.
Mit langstieligem Löffel und Trinkhalm servieren.

1.235 ko41

A-Power:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer

1 Becherglas
1 El Ahornsirup
1 dl Karottensaft
1 dl Sojamilch

Zubereitung:

Einfach alles mixen!

1.236 ko42

Animi:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Becherglas

1 Tl Anissamen
1 Ei
1 El Honig
120 ml Milch

Zubereitung:

Anissamen zerdrücken und mit Ei, Honig und Milch shaken.

1.237 ko43

Anti-Kater-Drink:

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas

80 ml Apfelsaft
50 ml Rote Bete Saft
1 Tl Chilisauc
Pfeffer
Salz
Hirschquelle-Heilwasser, mit NCH (Natrium-Calzium-Hydrogencarbonat)

Zubereitung:

Apfelsaft, Rote Bete Saft und die Chilisauc (auch Tabasco geht) in ein hohes Glas geben, leicht verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen.
Mit dem Heilwasser auffüllen

1.238 ko44

Apfel-Sunrise:

Zutaten für 1 Portion:

1 Nixer
1/8 l Möhrensaft, gepresst
1/8 l Apfelsaft; frisch gepresst
3 El Dickmilch
1 Tl Kürbiskernöl
1 Prise Kardamom, gemahlen

Zubereitung:

Möhren- und Apfelsaft mit Dickmilch und Kürbiskernöl in den Mixer geben und kräftig aufschlagen.

In ein großes Glas gießen, leicht mit Kardamom bestreuen und servieren.

Info: Eiweiß: 3 g, Fett: 4 g, KH: 24 g, Cholesterin: 0 mg.

Pro Portion ca.: 140 Kalorien / 586 Joul

1.239 ko45

Bananen-Nuss-Mix:

Zutaten:

1 Gabel
1 Mixer
Bechergläser

1 Vollreife Banane
2 El Haselnüsse, feingerieben
1 El Honig
300 ml Milch, kalt
Zimt

Zubereitung:

Die Banane schälen, und mit einer Gabel zerdrücken.

Bananenmus, Nüsse und Honig in den Mixer geben und alles gut durchmischen.

Die Milch dazugeben und alles auf schwächster Stufe nochmals mixen.

Den Drink in Gläser geben und mit Zimt bestäuben.

Tip: mit einer Kugel Bananen- oder Haselnusseis wird's kühl-erfrischend.

1.240 ko46

Brown girl in the Rain:

Zutaten für 2 Portionen:

1	Mixer
2	Bechergläser
2 Kugeln	Vanilleeis
150 ml	Kalter Kaffee
20 ml	Schokoladensirup
200 ml	Milch, kalt
	Zimt

Zubereitung:

Das Eis mit Kaffee und Schokoladensirup verquirlen und in Gläser geben.
Die Gläser mit Milch auffüllen und die Drinks mit Zimt bestreut servieren.

1.241 ko47

Buttermilchflip Sandy-Moro:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Mixer
4	dicke Trinkhalme
4	Longdrinkgläser
1	Frisches Eigelb
2 El	Traubenzucker
50 ml	Sanddornbeerensaft, ungezuckert
1	Blutorange, den Saft davon
250 g	Buttermilch, kalt
	Zucker

Zubereitung:

Eigelb mit dem Traubenzucker cremig rühren.
Die Mischung in den Mixer geben.
Sanddornbeerensaft und Blutorangensaft dazugeben und alles gut durchmischen.
Die Buttermilch dazugeben und alles auf schwächster Stufe mixen.
Den Drink, falls nötig, mit Zucker nachsüßen, nochmals kurz aufschlagen und dann in Gläser füllen.
Mit dicken Trinkhalmen servieren.

1.242 ko48

Buttermilchmix Heidi:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Mixer
1 Sieb
4 dicke Trinkhalme
4 Bechergläser

300 g Buttermilch; kalt
100 g Heidelbeeren
3 El Brombeersirup

Zubereitung:

Etwas zerstoßenes Eis in einen Mixer geben.
Buttermilch, Heidelbeeren und Sirup dazugeben und alles gut durchmischen.
Den Drink in Gläser seihen und mit dicken Trinkhalmen servieren.

1.243 ko49

Farmer's Punch:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Sieb
1 Pürierstab
1 Becherglas

1/4 l Molke
100 g Gurke
1 Kiwi
1 El Zitronensaft
1 Tl Honig

Zubereitung:

Molke im Mixer oder einen Becher gießen.
Gurke gründlich waschen, trockenreiben und in Stücke schneiden.
Kiwi halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Tl herausnehmen.
Alles mit dem Honig zur Molke geben, gut durchmischen oder mit dem Pürierstab pürieren.
In ein Glas geben und sofort servieren.

Info: Eiweiß: 3 g, Fett: 0 g, KH: 29 g, Cholesterin: 0 mg.
Pro Portion ca.: 134 Kalorien / 561 Joul

1.244 ko50

Frucht-Traum:

Zutaten für 1 Bowle:

1 Messer
1 Bowlengefäß
1 Schöpflöffel
 Bowlengläser

1/8 l Bananensaft
1/8 l Aprikosensaft
2 l Orangensaft
1 kl Apfel
1 Orange, unbehandelt
1 Banane

Zubereitung:

Zu Beginn alle Fruchtsäfte in ein Bowlengefäß gießen.
Alle Früchte in Mundgerechte Stücke schneiden und vorsichtig unterrühren.

Extra-Tip: naturtrüben Apfelsaft in Eiswürfelbehälter füllen und
gefrieren lassen.
Zum Kühlen der Bowle benutzen.

1.245 ko51

Grenadine Shake (Kinder):

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 hohes Becher- oder Kelchglas
1 Trinkhalm

2 cl Grenadinesirup
1 El Zitronensaft
1 1/2 El Vanilleeis
1/8 l Milch

Vorwort:

Kinder mögen den Grenadine Shake besonders gern, wenn er noch gesüßt wird.

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixgerät vermischen und in ein hohes Kelch- oder Becherglas füllen.
Nach Wunsch noch mit einer Zitronenscheibe am Glasrand garnieren.
Mit Trinkhalm servieren.

1.246 ko52

Hein Bluds Liebestrank (Nur für Kinder):

Zutaten:

1	Mixer
	Spieße
1	Messer
1 l	Kirschsafft
4 El	Himbeersirup
4	Orangenscheiben
12	Cocktaulkirschen
4 lange	Cocktailspiesse
1 Bogen	Glanzpapier rot
1	Herzausstecher
1	Bleistift
	Etwas Klebstoff
1	Schere

Zubereitung:

Den Kirschsafft mit dem Himbeersirup gut verquirlen und kühl stellen. Auf das Glanzpapier mit einem Bleistift vier Herzen aufmalen (mit Hilfe eines Herzausstechers), dann mit einer Schere vorsichtig ausschneiden und mit etwa Klebstoff an den oberen Teil der Cocktailspiesse kleben. Wenn der Klebstoff trocken ist, je 3 Cocktaulkirschen aufreihen und die Spiesse in Gläser stellen. Mit gekühltem "Liebestrank" auffüllen und die Glasränder mit je ein bis zur Hälfte eingeschnittener Orangenscheibe verzieren.

1.247 ko53

Himbeer-Flip-Flap:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer, oder Pürrierstab
1 gr	Becherglas
1/4 l	Trinkmolke
100 g	Himbeeren, frisch wahlweise TK
2 Tl	Honig

Zubereitung:

Molke, Himbeeren und Honig im Mixer oder mit dem Pürrierstab kräftig durchschlagen. In ein Glas gießen und gleich servieren.

Info: Eiweiß: 3 g, Fett: 0 g, KH: 35 g, Cholesterin: 0 mg
Pro Portion ca.: 156 Kalorien / 653 Joul

1.248 ko54

Hollerlimonade (Oberpfalz):

Zutaten:

1	Topf
1	Sieb
	Flaschen, verschließbare
7 l	Wasser
1 kg	Zucker
1/4 l	Weinessig
2	Zitronen, unbehandelt, in Scheiben geschnitten
6	Holunderdolden

Zubereitung:

Das Wasser kochen und den Zucker im heißen Wasser auflösen.
Wenn das Wasser kalt ist, der Weinessig zugeben.
Die Zitronenscheiben und mit den Blüten in das Wasser geben.
Den Behälter verschliessen und die Limonade 3 Tage an einem kühlen Ort
(Keller oder Kühlschrank) ziehen lassen.

Dann die Limonade abseihen und in Flaschen abfüllen.
Die Limonade sollte gekühlt getrunken werden und ist -
auch mit Mineralwasser verdünnt - sehr erfrischend.

1.249 ko55

Iron-Power:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1	hohes Becherglas
1 El	Ahornsirup
1 dl	Rote Bete-Saft
1 dl	Sojamilch

Zubereitung:

Einfach alles mixen!

1.250 ko56

Kefir on the rocks:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Mixer, oder Pürierstab
1	hohes Becherglas
1/4	reife Avokado
1/4 l	Kefir
1 El	Zitronensaft
5	Basilikumblättchen
2 Schuß	Worcestersauce
1 Tl	Schnittlauch, in Röllchen zerstossenes Eis

Zubereitung:

Avokadofleisch aus der Schale lösen, mit Kefir, Zitronensaft, Basilikum, Worcestersauce und Schnittlauch im Mixer oder mit dem Pürierstab kräftig verquirlen.

Zerstossenes Eis in ein hohes Glas geben, Avokadodrink dazugießen und sofort servieren.

Info: Fett: 15 g, Eiweiß: 11 g, KH: 14 g, Cholesterin: 12 mg
Pro Glas ca.: 260 Kalorien / 1088 Joul

1.251 ko57

Kohlmelone:

Zutaten für 1 Portion:

1	Entsafter
1	Becherglas
100 g	Kohlrabi
250 g	Melone
4	Zitronenmelisse
1 El	Zitronensaft
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Kohlrabi, Melone und Melisse entsaften, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

1.252 ko58

Kresse-Kefir-Cocktail:

Zutaten:

1	Messer
1	Mixer, oder Pürierstab
1/2	Kästchen Kresse
1 Bd	Dill
150 ml	Kefir
1 El	Süße Sahne
	Zitronensaft, nach Belieben
1 Tl	Hefeflocken
	Kräutersalz
1 Prise	Schwarzer Pfeffer
50 ml	Mineralwasser

Vorwort:

Für Schwangere und Stillende, aber auch alle anderen: Kühle Drinks
Pikante Milch-Shakes Nährstoffreiche Drinks vertreiben nicht nur den Durst,
sie versorgen auch mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Zubereitung:

Für den Kresse-Kefir Cocktail die Kresse abschneiden, Dillspitzen abzupfen,
abbrausen und mit den anderen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab
feinpürieren.
Abschmecken, mit Mineralwasser füllen.

Tip: Bei diesen Mix-Getränken setzen sich leicht die Hefe- oder Hirseflocken
ab.
Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren, bevor Sie trinken.

Info: Ca. 165 kcal.

1.253 ko59

Mandolino:

Zutaten:

1	Elektro-Handmixer
1	hoher Rührbecher
	dicke Trinkhalme
2	Schälchen
4 El	Mandeln, feingerieben
1 El	Honig
10 ml	Mandelsirup

250 g Magermilchjoghurt, gerührt
Zucker
2 El Mandeln, gerieben
1 Frisches Eiweiß

Zubereitung:

Die Mandeln, den Honig und den Sirup gut mischen und das ganze in ein hohes Rührgefäß geben.

Den Joghurt dazugießen und das ganze mit dem Handrührgerät gründlich verquirlen.

Für den Glasrand etwas Zucker und die geriebene Mandeln in einem Schälchen mischen.

In einem zweiten Schälchen das rohe Eiweiß verquirlen.

Gläser mit dem Glasrand zunächst in das Eiweiß,
dann in die Zucker-Mandel-Mischung stecken.

Die Dekoration am Glasrand gut antrocknen lassen.

Den Drink vorsichtig in die Gläser giessen und mit dicken Trinkhalmen servieren.

1.254 einspänner

Einspänner:

Zutaten für 1 Portion:

1 feuerfestes Glas
1 Kaffeelöffel

½ Tl Zucker
¾ Tasse heißer Kaffee
1 El geschlagene Sahne

Zubereitung:

Den Zucker in ein feuerfestes Glas geben.

Heißen Kaffeedarübergießen.

Umrühren.

Schlagsahne darauf spritzen.

1.255 ho1

Katerkiller:

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse
1 Sieb

1 Saftpresse
Nescafé
1/2 Zitrone, den Saft davon

Zubereitung:

Eine Tasse starken Nescafé mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen

1.256 ho2

presso-presso-Antikater:

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse
1 Kaffeelöffel
1 Kaffeel presso-presso

Zubereitung:

Den Kaffeelöffel presso-presso in einer Tasse mit heißem Wasser übergießen, ohne Zucker trinken.

1.257 ho3

Lumpendrink (Katerdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Kaffeetasse
1 Kaffeelöffel (Lot)
1 Teelöffel
1 Kaffeel Nescafé
1/2 Tasse Wasser
1 Schuß Angostura
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Tasse geben und mischen, mit heißem Wasser zubereiten.

1.258 ko60

Mango-Fizz:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Pürierer
1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Longdrinkglas

1/2 Mango, reif
1/4 l Blutorangensaft
1/8 l Orangensaft, oder Möhrensaft
1 Schuß Zitronensaft
1 Tl Honig

Zubereitung:

Mango von Schale und Kern befreien, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und pürieren.

Mit Orangensaft (oder Möhrensaft), Zitronensaft und Honig in einen Shaker geben, kräftig durchschütteln.

In ein Glas gießen und sofort servieren.

Info: Eiweiß: 2 g, Fett: 0 g, KH: 52 g, Cholesterin: 0 mg
Pro Portion ca.: 221 Kalorien / 925 Joul

1.259 ko61

Manolito:

Zutaten für 4 Portion:

1 Messer
1 Mixer
4 Longdrinkglas

1/2 Gelbe Paprikaschote, 1/2 davon gewürfelt
1/2 Orange, Saft und Schale
1/2 Tl Currypulver
150 g Joghurt 1.5% Fett, gerührt
 Weißer Pfeffer
 Salz

Zubereitung:

Paprikschote teilen, die Hälfte beiseite legen, Rest kleinwürfeln.

Paprikawürfel, Orangensaft sowie die abgeriebene Orangenschale in den Mixer geben und alles pürieren.

Curry und Joghurt dazugeben und auf kleinster Stufe untermischen.

Das Getränk mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Drink in Gläser füllen.

Aus der beiseitegelegten Paprika kleine Motive ausstechen und die Drinks damit garnieren.

1.260 ko62

Milkmaid's Cooler (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1 gr	Longdrinkglas
1	Trinkhalm
100 ml	Buttermilch, kalt
100 ml	Tomatensaft, kalt
1 Schuß	Zitronensaft
1 Schuß	Worcestershire Sauce
2	Basilikumblätter, gehackt
	Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten im Elektromixer schaumig schlagen und in einem großen Longdrinkglas mit Trinkhalm servieren.

1.261 ko63

Moulin Rouge:

Zutaten:

1	Mixer
	hohe Bechergläser
100 ml	Rote-Beete-Saft
150 ml	Tomatensaft
3 El	Sangrita
100 g	Magermilchjoghurt, gerührt
	Schwarzer Pfeffer
	Salz
2 El	Sahne, halbsteif geschlagen
1 El	Meerrettich

Zubereitung:

Die Gemüsesäfte mit Sangrita und Joghurt verquirlen und das ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Sahne mit dem Meerrettich verrühren.

Den Drink in Gläser füllen, darauf jeweils einen Klecks Meerrettichsahne setzen.

1.262 ko64

Möhren-Dickmilch-Mix:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Mixer
1	hohes Becherglas
1	Möhre
1/4	Apfel
100 g	Sahne-Dickmilch
75 ml	Vollmilch
1 Tl	Gemahlene Sonnenblumenkerne Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

Vorwort:

Für Schwangere und Stillende, aber auch allen anderen: Kühle Drinks

Pikante Milch-Shakes Nährstoffreiche Drinks vertreiben nicht nur den Durst, sie versorgen auch mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Zubereitung:

Möhre und Apfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, grob zerkleinern und mit den anderen Zutaten im Mixer zu einem glatten Getränk zerkleinern, abschmecken.

Info: Ca. 240 kcal.

1.263 ko65

Nicolai's Cocktail (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
1	Trinkhalm

6 cl Sahne
6 cl Bananensaft
4 cl Orangensaft
4 cl Maracujasaft
1 Schuß Limettensirup
1 Schuß Grenadine
Eiswürfel
1 Scheibe Orange

Zubereitung:

Das ganze wird dann mit 1 - 2 Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) ca. 30 Sekunden lang geschaked und dann über Eis serviert.

Als Verzierung empfehle ich eine Scheibe Orange (und natürlich einen Strohhalm).

1.264 ko66

Orangenshake:

Zutaten:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
gr Sektschalen

2 Kugeln Vanilleeis
200 ml Kalte Milch
150 ml Orangensaft
20 cl Kirschsirup
2 El Schokoladenraspel
1 Orange, die abgeriebene Schale
Eiswürfel

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben, Vanilleeis, Milch, Orangensaft und Kirschsirup dazugeben und alles gut durchschütteln. Das Getränk in große Sektschalen seihen. Die Drinks mit Schokoraspeln und Orangenschale bestreut servieren.

1.265 ko67

Paprika-Joghurt-Drink (Longdrink):

Zutaten:

1 Messer
1 Mixer
 Longdrinkgläser

1/2 Rote Paprikaschote
1 kl Tomate, geschält
1/2 kl Zwiebel, geschält
1/2 Knoblauchzehe, geschält
2 Blättchen Zitronenmelisse
1/2 Orange den Saft davon
1 Tl Zucker
1 El Sahne
150 g Joghurt 1.5% Fett, gerührt
 Weißer Pfeffer
 Salz

Zubereitung:

Die Paprikaschote waschen und kleinschneiden, Tomate und Zwiebel kleinschneiden und alles zusammen mit Knobi, Zitronenmelisse und Orangensaft im Mixer pürieren.
Zucker, Sahne und Joghurt dazugeben und alles nochmals auf kleinster Stufe mixen.
Den Drink mit Pfeffer und Salz abschmecken und in hohe Gläser füllen.

1.266 ko68

Pfefferminz-Drink (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas

2 cl Limettensaft
1 cl Pfefferminz-Sirup
 Eiswürfel
200 ml Tonic-Wasser
 Muskatnuß
 Frische Minze

Zubereitung:

Limettensaft, Pfefferminz-Sirup und ein paar Eiswürfel in ein hohes Glas geben und mit gut gekühltem Tonic-Wasser auffüllen.
Etwas Muskatnuß darüberreiben und mit Minzblättchen garnieren.

Info: Pro Glas ca.370 Joule/90 Kalorien
Zubereitungszeit: ca. 5 min.

1.267 ko69

Polarorange (Longdrink):

Zutaten für 2 Portionen:

2 Longdrinkgläser
4 Kugeln Vanilleeis
80 ml Milch, kalt
40 ml Orangensirup
Soda, zum auffüllen

Zubereitung:

Je zwei Kugeln Eis in ein Glas geben.
Milch und Sirup verrühren.
Das Getränk über das Eis geben und mit Soda auffüllen.

1.268 ko70

Radimix:

1 Messer
1 Mixer
10 Rote Radieschen
1 Kästchen Kresse
1/2 Tl Meerrettich, frischgerieben
1 Tl Zitronensaft
250 g Buttermilch
1 Prise Zucker
Pfeffer
Kräutersalz
Kresse, zum Garnieren
Radischenscheiben

Zubereitung:

Die Radieschen waschen.
Eines als Garnierung beiseite legen.
Die übrigen halbieren, zusammen mit Kresse, Meerrettich und Zitronensaft in den Mixer geben und alles pürieren.
Die Buttermilch in den Mixer geben und alles nochmals auf kleinster Stufe mixen.
Den Drink mit Zucker, Pfeffer und Kräutersalz würzen, in Gläser füllen und mit Radischenscheiben sowie mit einem kleinen Kresesträußchen garnieren.

1.269 ko71

Rettapf:

Zutaten für 1 Portion:

1 Elektroentsafter (Zentrifuge)
1 feines Sieb
1 Becherglas

300 g Rettich
1 Apfel
1/8 Zwiebel
1/2 El Zitronensaft
Salz
Zucker

Zubereitung:

Rettisch, Apfel und Zwiebel zentrifugieren, gut mischen, mit Salz und Zucker abschmecken.

1.270 ko72

Sharbat:

Zutaten:

1 Topf
1 Schaumlöffel
hohe Bechergläser mit Crustrand

500 g Zucker
0,5 l Mineralwasser
15 Tropfen Rosenessenz
1 Getrocknete Ingwerwurzel
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1 Tl Rote Lebensmittelfarbe
1 Tl Tulsi-Samen
0,25 l Wasser
Gestossenes Eis
Geeistes Wasser

Zubereitung:

Den Zucker mit 0,5 l Mineralwasser und den Gewürzen in einen Topf geben und klar kochen.

Dabei mit einem Schaumlöffel einige Male abschäumen.

Von der Kochstelle nehmen, die Gewürze herausfischen.

Die Rosenessenz und die Lebensmittelfarbe einrühren.

Die Farbe sollte kräftig sein, da der Sirup als Getränk verdünnt wird.

Erkalten lassen.

Die Tulsi-Samen in 250 ml Wasser aufquellen lassen.

In jedes Glas 2 - 3 El Sirup und etwas zerstoßenes Eis geben.

Mit geeistem Wasser auffüllen.

Je 1 El voll aufgequollene Tulsi-Samen daraufgeben und mit Minze garniert servieren.

1.271 ko73

Sweet Mango:

Zutaten:

1	Mixer
2	Schälchen
1/2	Rosa Grapefruit, den Saft davon
100 g	Mangofruchtfleisch
250 g	Buttermilch, gutgekühlt
1 Tl	Honig
1	Eiweiß
	Zucker
1 El	Kokosraspel
	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Grapefruitsaft zusammen mit dem Mangofruchtfleisch im Mixer pürieren. Buttermilch und Honig dazugeben, dann alles kräftig durchmischen. Eiweiß in einem Schälchen verrühren, in einem zweiten Schälchen den Zucker mit den Kokosraspeln mischen.

Gläser mit dem Rand zuerst in das Eiweiß, dann in die Zucker-Kokos- Mischung tauchen.

Die Ränder gut antrocknen lassen.

Zum Schluß das Getränk vorsichtig in die Gläser füllen und die Drinks mit Zitronenmelisse garnieren.

1.272 ko74

Tomaten-Buttermilch-Flip:

Zutaten für 1 Portion:

1	Elektro-Handmixer mit Quirllen
1 gr	Becherglas
150 ml	Tomatensaft
100 ml	Buttermilch
1 Tl	Hirseflocken
1/2 Tl	Olivenöl
1 Msp	Basilikum
	Kräutersalz
	Schwarzer Pfeffer

Vorwort:

Für Schwangere und Stillende, aber auch alle anderen: Kühle Drinks
Pikante Milch-Shakes

Zubereitung:

Für den Tomaten-Buttermilch-Flip alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Tip: Bei diesen Mix-Getränken setzen sich leicht die
Hefe- oder Hirseflocken ab.
Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren,
bevor Sie trinken.

Info: Ca. 100 kcal.

1.273 ko75

Tomato:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Mixer
4	hohe Bechergläser
200 ml	Tomatensaft
1 El	Zitronensaft
3 El	Sangrita picante
100 g	Buttermilch, kalt
	Weißer Pfeffer
	Salz
2 El	Sahnedickmilch
1 El	Schnittlauchröllchen
4	Eiswürfel

Zubereitung:

Tomatensaft, Zitronensaft, Sangrita, Buttermilch und Gewürze verquirlen.
Hohe Gläser bereitstellen.
Je einen Eiswürfel in ein Glas geben, und den Drink darübergießen.
In die Sahnedickmilch den Schnittlauch geben, umrühren und diese auf die
Drinks geben.

1.274 ko76

Traubenflip II:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 gr Sektglas, oder Old-fashioned-Glas

3 Eiswürfel
1 Eigelb, sehr frisch
20 ml Grenadine
50 ml Traubensaft
50 ml Milch

Zubereitung:

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und etwa 20 Sekunden lang kräftig schütteln. Die Mischung in ein großes Sektglas oder in ein Old-fashioned-Glas seihen und sofort servieren.

1.275 ko77

Tropensonne:

Zutaten:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Mixer
hohe Bechergläser

1/2 Rosa Grapefruit
150 g Mangofruchtfleisch
1 Tl Zucker
250 g Buttermilch, eiskalt
Minzeblättchen, oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Grapefruihälfte auspressen und den Saft in den Mixer geben. Das Mangofruchtfleisch kleinschneiden und dieses zusammen mit dem Zucker ebenfalls in den Mixer geben. Das ganze gut durchmischen.

Die Buttermilch dazugießen und alles nochmals auf schwächster Stufe mixen.

Den Drink in Gläser füllen und mit Minzblättchen oder Zitronenmelisse garnieren.

Variation: Besonders erfrischend ist für diesen Drink die Variante mit Eiscreme:

Geben Sie in hohe Gläser je eine Kugel Vanille-, Zitronen- oder Mandeis und füllen Sie diese mit dem Getränk auf.

1.276 ko78

Wolkenreise:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Mixer
4	hohe Bechergläser
4	Knickstrohhalm, bunte
1/2 kl	Banane
1 kl	Apfel
2 El	Zitronensaft
1 El	Zucker
150 g	Dickmilch 1.5 o/o Fett, kalt
4	Eiswürfel

Zubereitung:

Banane schälen und kleinschneiden.

Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls kleinschneiden.

Die Fruchtstücke zusammen mit Zitronensaft und Zucker in den Mixer geben und alles fein pürieren.

Danach die Dickmilch dazugießen und alles nochmals kräftig durchmischen.

Hohe Gläser bereitstellen.

Je einen Eiswürfel im Glas geben, den Drink darübergießen und mit bunten Knickstrohhalm garnieren.

Tip: Vor dem Verteilen noch etwas Sahne darunterziehen

1.277 ko79

Zitrus-Honig-Flip:

Zutaten für 2 Portionen:

1	Messer
1	Mixer
2	hohe Bechergläser
1	Frisches Eigelb
1 El	Honig
50 g	Sahnedickmilch, 10 o/o Fett
1 gr	Grapefruit, den Saft davon
250 g	Magermilchjoghurt, gerührt
2 Scheibe	Zitrone

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Honig cremig rühren, dann die Sahnedickmilch

darunterühren.

Den Grapefruitsaft hinzugeben und das Ganze mit einem Handrührgerät gut verrühren.

Unter Rühren den Joghurt dazugeben, dann das Gerät auf höchste Stufe schalten und alles kräftig mixen.

Den Drink in Gläser füllen und jeweils eine Zitronenscheibe an den Rand stecken.

Tip: je eine Kugel Vanilleeis in jedes Glas.

1.278 ko80

Aprikosen-Kefir-Drink:

Zutaten für 1 Portion:

1	Blender
1	Sieb
1 gr	hohes Becherglas
75 g	Aprikosen, püriert
1 Tl	Zucker
1/2 Tl	Vanillezucker
30 ml	Orangensaft
125 ml	Kefir
1 Scheibe	Orange
1 Zweig	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen im Blender mixen, in das Glas gießen.
Orangenscheibe an den Glasrand stecken und den Melissenzweig daran befestigen.

1.279 ko81

Babydoll:

Zutaten für 2 Portionen:

1	Mixer
2	hohe Bechergläser
100 ml	Kirschennektar
1 Tl	Himbeersirup
50 ml	Holunderbeersaft, ungezuckert
2 Tl	Zucker
1 Tl	Vanillezucker
300 g	Kefir, 1.5 o/o Fett

3 Tl Geschlagene Sahne
2 Frische Kirschen mit Stiel

Zubereitung:

Den Kirschennektar zusammen mit dem Sirup und Holunderbeersaft in den Mixer geben und alles gut durchmischen.

Dann Zucker, Vanillezucker und Kefir darunterquirlen.

Den Drink in hohe Gläser füllen und jeweils mit einem Sahnetupfer sowie einer Kirsche garnieren.

1.280 ko82

Fruchtige Johannisbeer-Bowle "Gute Fahrt":

Zutaten:

1 Messer
1 Sieb
1 Bowlengefäß
1 Schöpflöffel
 Bowlengläser

700 ml Roter Johannisbeer-Saft
1 Zitrone, den Saft davon
1 Apfel
1 Pfirsich
1 Orange
2 msp Honig
1 Zimtstange
2 Nelken
16 Eiswürfel
 Mineralwasser

Zubereitung:

Johannisbeer- und Zitronensaft in ein Bowlegefäß geben.

Apfel vierteln und entkernen, Orange abschälen und in Scheiben schneiden.

Apfel-Spalten, Pfirsich-Spalten und Orangen-Scheiben mit Honig, Zimt und Nelken zum Saft geben und ca. 2 Std. ziehen lassen.

Eiswürfel zugeben und gut durchmischen.

Mit etwas Mineralwasser auffüllen.

1.281 ko83

Kokosprodukte-Info für Getränke:

Kokosmilch:

Kokosmilch: es handelt sich nicht um jene Flüssigkeit, die deutlich hörbar

in den Kokosnüssen schwappt, wenn man sie schüttelt -das ist das KokosWASSER (es schmeckt übrigens gekühlt wunderbar erfrischend). KokosMILCH muß man herstellen und zwar aus frischgeraspelter Kokosnus. Mit heißem Wasser aufgegossen, entsteht samtene Flüssigkeit von unverwechselbarem Geschmack.

Für Kokosmilch rechnet man auf etwa 250 g frisch geriebene Raspel ebensoviel Wasser, also 1/4 Liter. Kochend über die Kokosraspel gießen und ziehen lassen. Wenn die weißliche Flüssigkeit, die Milch, abgekühlt ist, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb filtern. Mit Hilfe des Tuches fest ausdrücken.

KOKOSSAHNE: läßt sich abschöpfen, wenn man die Kokosmilch eine Weile stehenläßt. Sie setzt sich - wie echte Sahne - an de Oberfläche ab, weil sie leichter ist als der Rest der Flüssigkeit.

Wer keine Kokosnuß findet, kann auch Kokosmilch aus der Dose nehmen (darauf achten, daß sie ungesüßt ist!!) oder getrocknete Kokosmilch verwenden, die man als vakuumverpackten Block in Delikatess- oder Asienläden kaufen kann. Kokosmilch läßt sich nicht aufbewahren, denn sie verdirbt schneller als frische Sahne!

Tip:

So knackt man eine Kokosnuß: Mit einem Nagel Löcher in die Keimporen schlagen und das Wasser in eine Schüssel ablassen. Nun die Nuß in den auf 200\textdegree{}C vorgeheizten Ofen legen, sie sollte so nach 15 min. platzen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, die Haut abschälen.

Kokosmilch, weitere Zubereitungsart:

Aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuß gewinnt man die Kokosmilch: zuerst die Kokosnuß aufschlagen, das Fruchtwasser auffangen. Dann das Fruchtfleisch von der Schale trennen, die faserige Haut der Nuß entfernen und auf einer Küchenreibe raspeln. Die Raspel gibt man mit dem Kokoswasser in eine Schüssel. Die Masse gut vermengen und mit heißem Wasser oder heißer Milch auffüllen, bis die Kokosraspel bedeckt sind. 2 - 3 Stunden ziehen lassen und dann durch ein Passiertuch pressen.

Cream of Coconut:

Aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuß hergestellte, gesüßte, sahnige Creme, die es in Dosen zu kaufen gibt.

Kokoslikör

Seine Basis ist die Milch von Kokosnüssen. Es gibt ihn gleich in mehreren Varianten: sahnig mit brasilianischer Kokosmilch als Cocosale, Batida de Coco oder Creme de Coco, kristallklar als Coco Ribe sowie als Malibu.

1.282 ko84

Sauerampfer-Flip:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Messer
1	Saftpresse
1	Reibe
1	Sieb
1	Pürierstab
4 gr	Bechergläser
1	Unbehandelte Zitrone
1 Bd	Sauerampfer
1 El	Kleehonig
1/2 l	Buttermilch
	Mineralwasser

Vorwort:

Wenn Sie einmal Lust auf ein ganz anderes Getränk haben:
Mischen Sie sich doch einen dieser erfrischenden Drinks.
Da sie ohne Alkohol zubereitet werden, darf auch Ihr Kind sie trinken.
Auch Ihren Gästen können Sie den köstlichen Flip oder Cooler als Aperitif servieren.

Zubereitung:

Zitrone auspressen, Schale abreiben, Sauerampfer putzen und waschen,
4 schöne Blätter beiseite legen, den Rest hacken.
Kleehonig zugeben und alles mit dem Pürierstab feinpürieren.
Nach und nach die Buttermilch zugeben, dann die Zitronenschale samt Saft.
Den schaumigen Drink auf 4 große Gläser verteilen, mit Mineralwasser auffüllen und mit je einem Sauerampferblättchen garnieren.

Tip: Diese Drinks sind nicht nur alkoholfrei, sondern im Verhältnis zu ihren "gehaltvollen Verwandten" wesentlich kalorienärmer und gesünder.

Info: Insgesamt ca. 300 kcal.

1.283 ko85

Schokomilchshake:

Zutaten:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
	hohe Bechergläser
4 Kugeln	Vanilleeis

100 ml Milch, kalt
60 ml Schokoladensirup
Geschlagene Sahne
Schokostreusel

Zubereitung:

Eis, Milch und Sirup in den Shaker geben und alles gut durchschütteln.
Den Shake auf Gläser verteilen und mit Sahne und Schokostreuseln garnieren.

1.284 ko86

Sportler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Becherglas

4 Teile Traubensaft
2 Teile Zitronensaft
3 Teile Maracujasaft
1 Teil Granatsaft

Zubereitung:

Zutaten in einem Shaker vermischen und gekühlt servieren.

1.285 ko87

Himbeer Highball (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas
1 Trinkhalm
2-3 Eiswürfel
2 cl Himbeersirup
1 Bl Zitronensaft, durchgeseiht
Soda

Zubereitung:

Die Eiswürfel in ein hohes Becherglas geben.
Alle Zutaten darüberfüllen, umrühren und mit Soda nach Belieben auffüllen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.286 km31

Sex rouge (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
1	Stirer
3 cl	Gin
3 cl	Benedictine
1 Schuß	Grenadine
	Orangensaft und
	Ginger-ale, zu gleichen Teilen
1 Scheibe	Limette
1	Cocktailkirsche

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen im Longdrinkglas mit Eiswürfeln verrühren.
Die Limettenscheibe und die Kirsche am Sticker über den Glasrand legen.
Mit einem hübschen Stirer servieren.

1.287 km32

Sex on the beach I (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
2 cl	Pfirsichlikör
2 cl	Tequila
2 cl	Triple sec
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen im Glas mit Eiswürfeln verrühren.
Eventuell mit Ananas- und Preiselbeersaft (im Verhältnis 1:1)
zu einem Longdrink auffüllen.

1.288 km33

Sex on the Beach II (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
---	---------------

3 cl Pfirsichlikör
3 cl Wodka
Eiswürfel

Zubereitung:

Zusammen im Glas mit Eiswürfeln verrühren.

Eventuell mit Ananas- und Preiselbeersaft zu einem Longdrink auffüllen (im Verhältnis 1:1).

1.289 km34

Sex on the beach III (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
2 cl Creme de Cassis
2 cl Liqueur de Melon
2 cl Ananassaft
2 cl Wodka, eventuell
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen im Glas mit Eiswürfeln verrühren.

1.290 km35

Sex in a BubbleGum Factory (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 cl Creme de banane
1 cl Blue curacao
1 cl Apricot brandy
1 cl Rum
Sprite oder Seven-up, zum auffüllen

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen im Longdrinkglas verrühren.

1.291 km36

Rumtopf I:

Zutaten für 1 Rumtopf:

250 g	Sauerkirschen, nicht entsteint
250 g	Grüne Walnüsse, halbiert
250 g	Renekloden, halbiert, entsteint
250 g	Aprikosen, entsteint, halbiert, gehäutet
250 g	Nektarinen, halbiert, entsteint, gehäutet
250 g	Himbeeren, nicht gewaschen, verlesen
250 g	Birnen, geschält, in Schnitzen
250 g	Mirabellen, nicht entsteint
250 g	Frische Ananas, geschält, fingerdicke Scheiben
250 g	Weintrauben
100 g	Sultaninen
1 Fl	Rum 54 %
	Zucker

Zubereitung:

Die vollreifen Früchte werden wie sie im Laufe des Sommers anfallen jeweils mit 125 g Zucker und soviel Rum nacheinander eingeschichtet, daá der Rum immer 2 cm. über den Früchten steht.

Nach dem Waschen die Früchte mit Küchentrepp trocknen und vorbereiten, mit Zucker in einer Schüssel mischen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Mit der Schüssel und der Flasche Rum zum kühlen Standort des Rumtopfes gehen.

Früchte einschichten, Saft zugeben und mit Alkohol aufgießen.

Schwimmende Früchte mit Teller beschweren, damit sie von Flüssigkeit bedeckt sind.

Im September werden die letzten Früchte zugegeben, an Weihnachten ist die Köstlichkeit fertig.

1.292 km37

Rumtopf-Hinweise:

Zutaten für 1 Rumtopf:

Zucker
Rum
Obst

Zubereitung:

Benötigt wird ein möglichst gradwandiger Stein- oder Glastopf mit mindestens 5 l Fassungsvermögen, der mit passendem Deckel oder mit Folie verschlossen werden kann.

Beginnen wird mit den ersten frischen Früchten des Jahres, den Erdbeeren.

Geputzt, gesäubert und gut abgetrocknet müssen sie mit der halben Gewichtsmenge Zucker 1 Stunde lang im Kühlschrank durchziehen.

Anschließend kommen sie zusammen mit Rum in den Rumtopf.

Nimm mindestens 54% Rum, damit die Früchte richtig konserviert werden und nicht faulen.

Damit die Früchte nicht oben schwimmen, werden sie mit einem sauberen Teller beschwert.

Der Rum sollte immer etwa Fingerbreit über den Früchten stehen, notfalls muß etwas nachgefüllt werden.

Nach einiger Zeit kommen weitere Obstsorten dazu.

Geeignet sind folgende Früchte:

Juni: Erdbeeren, am besten dunkle Ananas-Erdbeeren und Walderdbeeren

Juni/Juli: Sauerkirschen, Schattenmorellen (mit Stein)

Juli/August: Pfirsische, Aprikosen (alle entkernt und halbiert)

August/September: Reineclauden, Pflaumen, Mirabellen (alle entkernt und halbiert)

September/Okttober: Birnen (kleine feste), Frische Ananas, Melonen (alle geschält, ohne Kerngehäuse in Stücke geschnitten).

Himbeeren, Blaubeeren, Johannesbeeren, Rhabarber, Weintrauben, Brombeeren und Äpfel eignen sich nicht für den Rumtopf.

Spätestens 4 Wochen nach der zugabe der Früchte weiteren Rum dazugegießen.

Nun muß der Rumtopf noch einige Tage ziehen, dann hat er seine volle Reife und sein köstliches Aroma entfaltet.

Traditionelle Probiertage sind der 1.Advend und der Nikolaustag.

Eine besondere Delikatesse ist der Rumtopf als Dessert zusammen mit Vanille-, Schokoladen- oder Mokka-creme, mit Sandkuchen oder auch als Cocktail mit Sekt.

1.293 km38

Rumtopf mit Exotischen Früchten:

Zutaten für 1 Rumtopf:

1	Ananas
2	Mangos
10	Kiwis
2	Unbehandelte Orangen
3	Unbehandelte Zitronen
2 1/2 Fl	Rum 54%-ig

Zucker, halbes Gewicht der geschälten Früchte

Zubereitung:

Ananas vierteln, schälen, harten Innenteil entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen, in Stücke schneiden.

Kiwis schälen, vierteln oder "sechsteln".

Orangen mit Schale und Zitronen mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden.

Das ganze Obst schön vermengen und in große Einmachgläser (mindestens 1,5 Liter) füllen.

Zucker zugeben (die Hälfte des Gewichts der Früchte) und schließlich bis zum Rand mit Rum auffüllen.

Deckel ordnungsgemäß mit Gummiring und Klammer verschliessen (wir wollen ja nicht, daß von dem guten Rum etwas verduftet!).

Das ganze sollte ca. 2 Monate in Ruhe gelassen werden (üblicherweise an einem kühlen dunklen Ort).

Zum Testen probiert man am besten die Zitronenschale: Wenn Sie nicht mehr bitter ist und fast schon an Zitronat erinnert, ist es soweit.

Anmerkungen:

~ Kumquats habe ich mal probiert, aber die waren wohl zu bitter und haben den Rumtopf fast ungenießbar gemacht.

~ Bananen hab ich noch nicht probiert, werde ich wohl auch nicht, denn ich vermute, sie verhalten sich so wie Erdbeeren in einem typisch deutschen Rumtopf.

~ Limetten sind sicher für die Optik interessant, allerdings gibt es hier Probleme mit der Schale (zu hart, ungespritzt).

~ Ich selbst mag den typisch deutschen Rumtopf nicht so, weil er bis zum Jahresende (wenn er dann endlich trinkfertig ist) doch ziemlich labberig schmeckt, wenn man nicht immer wieder Alkohol nachgießt, und die meisten Früchte werden halt matschig.

Letztlich eignen sich alle exotischen Früchte, die man auch roh gerne ißt und nicht matschig werden oder zerfallen.

Variation:

Nur Kirschen verwenden (bei einem Händler Deines Vertrauens, d.h. ohne Fleischzulage), etwas weniger Zucker, aber auch mit Rum und im Einmachglas verschliessen.

In Hinblick darauf, daß der Alkohol nicht verdunsten kann und sehr stark von den Früchten aufgenommen wird kann ich - auch wenn es noch so gut schmeckt - nur zu erhöhter Vorsicht raten.

Feigen in Armagnac:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	hohes Einmach- oder Bonbonglas
250 g	Getrocknete Feigen
3 cm	Zitronenschale, (*)
3 cm	Orangenschale, (*)
1	Gewürznelke
1/2	Zimtstange
1/2 Tl	Kardamom
1/4 l	Armagnac

(*) ohne weiße Haut abgeschält!

Zubereitung:

Die Feigen halbieren, den Stiel entfernen.
Sehr große Früchte vierteln.
In ein hohes Glas (Einmach- oder Bonbonglas) füllen.

Die Schalenstücke kurz mit kochendem Wasser überbrühen und mit ins Glas geben.

Gewürznelke, Zimt und Kardamom hinzufügen.
Den Armagnac darübergießen und das Glas gut verschliessen.

Etwa 3 Tage durchziehen lassen.

Haltbarkeit: etwa 2 Monate.

Nach dem gleichen Rezept können auch andere Dörrfrüchte eingelegt werden, zum Beispiel Dörrpflaumen.

1.295 km40

Sekt-Cocktail Siam (Thailand):

Zutaten für 6 Portionen:

1	Messer
1	Mixer
1	Sieb, fein
1	Reife Mango, ca. 350 g
2	Limetten
1 Fl	trocker Sekt
	Zitronenmelisse-Blättchen

Zubereitung:

Für die Dekoration pro Glas eine Spalte samt Schale aus der Mango herausschneiden, beiseite stellen.

Restliche Mango schälen.

Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden, grob würfeln.

Mit dem Mixstab pürieren.

Püree durch ein feines Sieb streichen, kühlen.

Die Hälfte der Limetten in so viele Scheiben wie Gläser schneiden.

jede Scheibe einmal vom Rand bis zur Mitte einritzen.

Am Schlitz werden die Limettenscheiben später über die Glasränder gesteckt.

Die restlichen Limetten auspressen.

Mangomark mit dem Limettensaft verrühren

(nach Geschmack, bei 6 Gläser 3 - 4 El), auf die Gläser verteilen.

Mit dem Sekt aufgießen.

Einmal durchrühren, so daß sich das Fruchtmark richtig verteilt.

Zur Dekoration: Mangospalten, Limettenscheiben und Zitronenmelisse werden an die Glasränder gesteckt.

Pro Portion: ca. 120 kcal

1.296 km41

Porto, fein aromatisiert (Ireland):

Zutaten für 6 Portionen:

1	Topf
1	Sieb
1	Orange, unbehandelt
1	Gewürznelke
300 ml	Wasser
4	Pimentkörner
1	Zimtstange
1	Zitrone, unbehandelt, die abgeriebene Schale
2	Würfelzuckerstücke
375 ml	Porto, weiß, trocken
	Minzblättchen

Zubereitung:

Die Orange mit der Gewürznelke bespicken und im Herd bei 160\textdegree{}C 30 min. backen.

Das Wasser mit Piment und Zimt aufkochen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte verdampft ist.

Die Gewürze entfernen.

Zitronenschale und Zucker in das aromatisierte Wasser mischen, dann die in Spalten geschnittene Orange und den Porto dazugeben und abkühlen lassen.

Mit Orangenscheiben und Minzblättchen in Gläser füllen.

Pro Glas ca. 96 kcal / 404 kJ

1.297 km42

Melanie Rose:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Sektschale
2	Eiswürfel, bis Hälfte mehr
2 Tl	Campari
2 cl	Gin
2 cl	Maracuja Nektar
2 cl	Orangensaft
	Sekt
	Orangenschale
	Kirsche

Zubereitung:

Eiswürfel, Campari, Gin und die Säfte im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) shütteln, in eine Sektschale seihen und mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

Mit Orangenschale und Kirsche garnieren.

1.298 km43

African Queen (Longdrink):

Zutaten für 2 Portionen:

2	Longdrinkgläser
1	Sieb
2	Trinkhalme
1	Gläschen Mangosaft
1	Gläschen dunkler Wermut
1 Tasse	Starker, kalter Kaffee
1 Prise	Muskatnuß, gerieben
	Mineralwasser
2	Mango
2	Datteln

Zubereitung:

Den Mangosaft, Wermut und Kaffee gut vermischen und mit Muskatnuß würzen.
Alles auf 2 Longdrink-Gläser verteilen.
Mit gut gekühltem Mineralwasser auffüllen.
Auf den Glasrand ein Stück Mango stecken.
Einen Trinkhalm durch die Dattel ziehen und sehr kühl servieren.

1.299 km44

Bierpunsch (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
3	Eiswürfel
2 El	Gestossenes Eis
1 Tl	Zuckersirup
2 cl	Sherry dry
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Weinbrand
1/2	Zitrone
	Helles Bier, eisgekühlt

Zubereitung:

Zuckersirup, Sherry, Zitronensaft und Weinbrand auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kurz schütteln und die Mischung in ein mit gestossenem Eis gefülltes Longdrinkglas seihen, Die dünn geschälte Zitronenschale dazugeben und mit eiskaltem Bier auffüllen.

1.300 km45

Wolga-Gruß:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Sektschale
3 cl	Wodka
2 cl	Birnengeist

1 cl Zitronensaft
3 Eiswürfel
Sekt, trocken, ODER
Weißwein, ERSATZ
1 Scheibe Zitrone, naturrein

Zubereitung:

Wodka mit Birnengeist, Zitronensaft und Eiswürfel in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und schütteln bis die Außenwände beschlagen.
Dann in eine Sektschale abseihen und mit kaltem Sekt oder Weißwein auffüllen.
Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken und den Drink sofort servieren.

1.301 km46

Altbier-Bowle:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer

1 Zitrone
1 Scheibe Graubrot
1 Prise Muskat
1 Prise Ingwerpulver
1 Zweig Borretsch
1 Zweig Pimpinelle
1 Apfel
Brauner Rohrzucker, nach Geschmack
1/2 l Cognac
2 l Altbier

Zubereitung:

Die Zitronenschale wird hauchdünn abgeschält, die Brotscheibe geröstet. Muskatnuß und Ingwer darüberstreuen und den Cognac darüberträufeln. Borretsch und Pimpinelle zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Apfel mit dem Bier übergießen, nach Geschmack süßen und 1 Stunde sehr kalt stellen.
Filtrieren und kalt trinken.

1.302 km47

Eierlikör IV:

Zutaten :

1 Mixer

leere, verschließbare Flaschen

15 Eigelb
300 g Feiner Zucker
2 Vanilleschoten
1 Prise Zimt
1 Prise Gemahlener Koriander
3/4 l Doppelkorn oder Weinbrand

Zubereitung:

Das Innere der Vanilleschoten sowie Zimt und Koriander mit dem Zucker vermischen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Weinbrand langsam zugeben und etwas stehenlassen.

Nochmals durchrühren und in Flaschen abfüllen.

Der Likör hält kühl und dunkel aufbewahrt etwa 3 Monate.

1.303 km48

Eierlikör-Variationen:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Topf
Flaschen, leer, verschließbar

12 Eidotter
375 g Puderzucker
1/2 l Sahne
1 Vanillestange
125 g Zucker
1/3 l Weingeist
1/8 l Weinbrand
1/8 l Spirituose nach Geschmack
1/3 l Vollmilch

Zubereitung:

Eidotter mit Puderzucker rühren, bis es wie eine Salbe aussieht.

Die Sahne und die Vollmilch mit der Vanillestange aufkochen. Zucker hinzufügen und kaltrühren.

Mit der Eimasse vermengen und langsam den Weingeist, den Weinbrand und die restliche Spirituose (z.B. AMARETTO oder DRAMBUIE) zugeben und in dekorative Flaschen füllen.

Statt Weinbrand kann auch Wiskhey genommen werden.

1.304 km49

Eierlikör nach Zingerle:

Zutaten:

1	Mixer
1	Topf
	Flaschen, leer, verschließbar
6	Eigelb
250 g	Zucker, (1)
1/2 l	Milch
250 g	Zucker, (2)
1 Pk	Vanillezucker
1/3 l	96% Alkohol

Zubereitung:

Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren.

Milch mit Zucker (2) und Vanillezucker aufkochen, abkühlen lassen und zu der Eigelb-Zucker-Mischung rühren.

Zuletzt Alkohol dazu rühren.

In Flaschen füllen.

1.305 km50

Eierlikör nach Kienzle:

Zutaten:

1	Mixer
7	Eier
150 g	Zucker
2 Pk	Vanillezucker
1/2 l	Cognac

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Cognac unterrühren.

In Flaschen füllen.

1.306 km51

Portwein mit Knoblauch (Porto a l'ail):

Zutaten für 1 Portion:

1 Zerkleinerer
1 1l-Flasche, leer, verschließbar
1 Sieb

500 g Knoblauch
 Alter Portwein

Zubereitung:

Hacken Sie den Knoblauch und füllen Sie ihn in einer Literflache (bei 500 g Knoblauch) mit altem Portwein.
Lassen Sie 20 Tage ziehen.
Beginnen Sie abends mit einem halben Likörglas vor der Suppe, dann erhöhen Sie nach und nach die Dosis bis auf 1 oder 2 Likörgläser.

Zitat aus dem Buch: "Dieser Trank wirkt hervorragend gegen chronische Bronchitis".

1.307 km52

Löwenzahnwein-Herstellung:

Zutaten für 1 Portion:

1 1-l-Maß
1 hohes Gefäß
1 Tuch
1 Saftpresse
1 Sieb
 Flaschen, leer, verschließbar

6 l Wasser
5 l Löwenzahnblütenköpfe, offene, bei Sonnenschein gepflückt
3 Zitronen, Saft und Schale
3 Orangen, Saft und Schale
2 1/2 kg Kandiszucker
20 g Frische Hefe, zerbröckelt

Zubereitung:

Zum Abmessen der Löwenzahnblüten ein Litermaß verwenden.
Die Blüten jeweils locker einfüllen.

Die Blütenköpfe in ein hohes Gefäß geben.
Das Wasser aufkochen und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
Durch ein Tuch in einen großen Kochtopf abseihen.

Saft und Schale der Zitrusfrüchte beigeben und alles zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen.
Den Sud abseihen und auf 30\textdegree{}C abkühlen lassen.
Die Hefe mit etwas Sud anrühren und zugeben.
Alles etwa 8 - 12 Wochen in einem hohen Gefäß zugedeckt stehenlassen.

Sobald die moussierende Gärung abgeschlossen ist, den Wein sorgfältig, ohne Bodensatz, in gewaschene und gut getrocknete Flaschen abfüllen und verkorken.

Bis zum Genuß etwa 6 Monate lang an einem kühlen und dunklen Ort lagern.

1.308 km53

Goldauer Mut-Erneuerer:

Zutaten für 1 Portion:

1	Sieb
1 l	Rotwein
7 g	Zimt, gemahlen
7 g	Muskatnuß
3	Gewürznelken
300 g	Feiner Zucker

Vorwort:

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

Da und dort wird der im Frühjahrs-sonnenschein krebsrot gebratenen Skifahrer, der es gewagt hatte, in das Schattental hinunterzusausen, mit folgendem Getränk aufgepäppelt.

Zubereitung:

Man stellt den Rotwein - einen Veltliner am besten - verschlossen an einen lauwarmen Ort (Zimmertemperatur), nachdem man den feingemahlten Zimt, die geriebene Muskatnuß und die Gewürznelken dazugab.

10 Tage stehen lassen, aber die Flasche täglich mindestens einmal energisch schütteln.

Nach diesen 10 Tagen wird der Streuzucker mitgemischt, bis dieser geschmolzen ist.

Nun kann man das Getränk durch ein sehr feines Sieb direkt in die Gläser einschenken.

Wichtig: filtriert wird immer erst vor dem Auftragen.

1.309 km54

Entenbüsi (Schweiz):

Zutaten für 1 Portion:

Kümmelschnaps
Kräuterschnaps
Kernobstbranntwein

Vorwort:

Dieses Rezept ist ein Unikat.

Es wurde von einer prominenten Persönlichkeit in Vitznau
(Juni 1978: 138 kg) vor einigen Jahren erfunden und
ist heute in jedem Gasthof der Region erhältlich.

Marianne, die lustige Bauerntochter, die im Restaurant Rütli in
Vitznau serviert, schwört darauf, ein Entenbüsi vermöge gegen
Depressionen mehr als der beste Psychiater.
Autofahrer seien jedoch gewarnt!

Zubereitung:

Man nimmt ein Glas von der Größe, die man sympathisch findet,
und füllt es mit je 1/3 klarem Kümmel, 1/3 Kräuterschnaps und 1/3
Kernobstbranntwein.

Rechten Ellbogen anheben und in einem Zug
hinunter. Gewisse "Experten" ersetzen - oder ergänzen! -
den Kernobstbranntwein durch/mit einem Schnaps,
der aus der Wurzel des gelben Enzian (*Gentiana lutea*) gebrannt wird...

1.310 km55

Pumukl, Bailey's oder was immer Ihr wollt...

Zutaten für 2 Portionen:

1 Mixer
1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
2 Bechergläser

100 ml Sahne
1 El Nutella (oder wie diese Brotaufstriche heißen)
60 ml Whisky

Zubereitung:

Sahne, Whisky und Nutella in den Mixer (war Mix-Fix),
und Shakern..., -) fertig ist so ein Baileys -Verschnitt.

1.311 km56

Annettes Bailey's:

Zutaten:

1	Topf
1	Mixer
1	Flasche, leer, verschließbar
200 g	Zucker
1 Pk	V-Zucker
4	Eier
1/3 l	Korn (ca.)
1 cl	Rum
1 Tl	Nescaf'e
340 g	10% Büchsenmilch

Zubereitung:

Mit den Eiern beginnend alle Zutaten zusammenrühren.
Den Nescafé evtl. vorher in etwas erwärmter Milch auflösen.

1.312 km57

Bailey's Irish Cream (mit Eier):

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1	Flasche, leer, verschließbar
3	Eier
425 g	Kondenzmilch
235 ml	Sahne
1/2 Tl	Kokosnussextract
3 El	Schokoladensirup
400 ml	Whisky

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen, im Mixer während 1 min. gut durchmischen.
Über Nacht stehen lassen, erst am nächsten Tag abfüllen.

(Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfümiert)

1.313 km58

Bailey's Irish Cream (ohne Eier):

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Flasche, leer, verschließbar

235 ml Sahne
400 g Kondensmilch
400 ml Irish Whiskey
1 Tl Instantkaffee
2 El Schokoladensirup
1 Tl Vanilleextract
1 Tl Mandelextract

Zubereitung:

Alles im Mixer während 30 Sekunden mischen.

(Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfümiert)

1.314 km59

Eierlikör nach Biga's:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Sieb, fein
Flaschen, leer, verschließbar

30 md Eigelb
10 md Eiweiß
500 g Puderzucker
10 Pk Vanillezucker
3 kl Ds Kondensmilch
250 ml Cognac
250 ml Alkohol, (95%)

Zubereitung:

Eier mit dem Puderzucker mit Mixer gut vermischen,
dann alle anderen Zutaten hinzufügen und nochmals gut mixen.
Die Masse anschließend durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen füllen.

1.315 km60

Eierlikör mit Mokka:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Flasche, leer, verschließbar

250 g Puderzucker
1 Pk Vanillezucker
4 Eigelb
1 Ds Kondensmilch
250 ml Weingeist
1/2 l Espresso, stark gekocht

Zubereitung:

Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb gut verrühren,
Kondensmilch langsam untermischen.
Weingeist und Espresso dazugeben und nochmals gut und lange verrühren.
Probieren und abfüllen.

1.316 km61

Jodler-Trunk (Emmental/Schweiz):

Zutaten für 4 Portionen:

1 Mixer
4 Gläser, schöne

3 Eigelb, (*)
1 dl Cognac, (*)
4 Tl Zucker, (*)
1/2 Tl Vanillezucker, (*)
1 Tl Zitronensaft
1 dl Kirschwasser
5 dl Mineralwasser, (**)

Vorwort:

Wo gesungen und gejodelt wird, fühlt man sich behaglich...
Jodler-Trunk, das Getränk, das zum "Jödele" ermuntert...

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer schaumig rühren - kühl servieren.

Am besten bereits am Mittag zum Abend hin kühl stellen,
kurz vor dem Servieren nochmals durchmischen und
in einem schönen Glas servieren.

(*) Anstatt Eigelb, Cognac, Zucker und Vanillezucker können auch
2 dl Eiercognac (bei 4 Portionen) verwendet werden.

(**) Es gibt Leute, die nehmen Orangina statt Mineralwasser...

1.317 km62

Hüchler-Tropfe (Emmental/Schweiz):

Zutaten für 4 Portionen:

1	Kasserole
1	Flasche, leer, verschließbar
10 dl	Weißwein
250 ml	Rotwein
200 g	Himbeeren, frisch o. TK
70 g	Cointreau
70 g	Zucker
20 g	Himbeergeist
70 g	Himbeersirup
20 g	Cassis-Likör

Vorwort:

Wer eines andern Gunst erwerben oder wiedergewinnen will, versucht es manchmal mit "Hüchle", d.h. mit Heucheln. Hüchler-Tropfe, "Es Anetzerli" für jedes Fest, ob mit oder ohne Hintergedanken offeriert.

(Anetzerli = Aperitif)

Zubereitung:

Den Rotwein mit dem Zucker in einer Kasserolle erwärmen, damit sich der Zucker auflöst. Pfanne von der Kochplatte nehmen und die restlichen Zutaten mit der gezuckerten Rotweinflüssigkeit vermischen. Einen Tag lang kühlstellen.

Das Getränk stets gut gekühlt servieren. Es ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

1.318 km63

Leite de Onca, oder Jaguarmilch (Brasilien):

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1	Longdrinkglas
1 Ds	Gezuckerte Kondensmilch
1/2 Ds	Kokosmilch
7 dl	Cachaca
	Eiswürfel

Zubereitung:

Mit einigen Eiswürfeln gut mixen.

1.319 km64

Leite de Onca Especial, oder Jaguarmilch spezial (Brasilien):

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
1	Longdrinkglas
1 Ds	Gezuckerte Kondensmilch
1 Ds	Milch
150 ml	Cognac
5 El	Kakaolikör
	Eiswürfel

Zubereitung:

Mit einigen Eiswürfeln gut mixen.

Der Kakaolikör kann durch Grand Marnier oder Cointreau ersetzt werden.

1.320 km65

Vampir-Killer:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Cocktailglas, oder mittelgroßes Becherglas
3	Eiswürfel
1 cl	Fernet Branca
1 cl	Vermouth rosso
3 cl	Gin

Zubereitung:

Eiswürfel, Fernet Branca, Vermouth und Gin in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Kräftig schütteln.

In ein Cocktailglas oder ein mittelgroßes Becherglas seihen.

1.321 km66

Snowball:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1 gr	Becherglas
1	Trinkhalm
4 El	Eiswürfel, haselnussgroß
5 cl	Zitronensaft
2 El	Zucker
5 cl	Whisky
	Ginger Ale zum Auffüllen

Zubereitung:

Eiswürfel mit Zitronensaft, Zucker und Whisky ein einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Kräftig schütteln.
In ein großes Becherglas absehen.
Mit Ginger Als auffüllen.
Dazu einen Trinkhalm reichen.

1.322 km67

Dämmerstunde:

Zutaten für 1 Portion:

1	Becherglas
1	Messer
1	Trinkhalm
2 cl	Weinbrand
1	Eiswürfel
	Soda
1	Orangenscheibe
3	Cocktailkirschen

Zubereitung:

Weinbrand mit Eis in ein Becherglas geben, mit Soda auffüllen.
Die Orangenscheibe auflegen und darauf die Cocktailkirschen setzen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.323 km68

Granatapfel-Ananas-Bowle:

Zutaten für 10 Portionen:

1	Messer
1	Bowlengefäß
1	Schöpflöffel
	Bowlen- oder Puschgläser
1 mgr	Ananas
2	Reife Granatäpfel
60 ml	Orangenlikör
15 dl	Weißwein
7 dl	Sekt
7 dl	Mineralwasser

Zubereitung:

Das Ananas in Scheiben schneiden, diese schälen, den harten Strunk entfernen und die Scheiben würfeln. Die Granatäpfel vom Kelch bis zum Stiel mehrmals einschneiden und dann schälen.

Die weißen Häute von den Kernen falls nötig entfernen, austretenden Saft auffangen.

Ananasstücke und Granatapfelkerne zusammen mit dem Fruchtsaft im Bowlengefäß mit dem Likör beträufeln und alles für etwa 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Die Hälfte vom Wein dann dazugießen und die Bowle nochmals ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Dann den restlichen Wein angießen, umrühren und mit Sekt und Mineralwasser auffüllen.

1.324 km69

Schaumweine, Infos und Tips:

Champagner, Sekt und Schaumwein:

Sie gehören zu den beliebtesten Festtagsgetränken: die prickelnd perlenden Schaumweine aus aller Welt. Stellvertretend dafür steht der Champagner. Doch warum jeder Champagner ein Schaumwein, aber lange nicht jeder Schaumwein ein Champagner ist, wird in den folgenden Zeilen erläutert.

Wenn man über Schaumweine spricht, gilt es als erstes, einige Begriffe zu definieren bzw. genauer zu erläutern:

* Blanc de blanc: Champagner oder Schaumweinsorte, die ausschließlich aus weißen Trauben erzeugt wird.

* Cava: In Spanien hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

* Champagner: Schaumwein, der in einem klar abgegrenzten Weinbaugebiet (in der Champagne nördlich von Paris) bei streng geregelter Rebbau sowie mit eindeutig definiertem Herstellungsverfahren (Erzeugung der Kohlensäure durch Flaschengärung) produziert wird.

* Cremant: Schaumwein, der mit geringerem Kohlendruck, aber nach gleicher Methode wie Champagner hergestellt wird. Bekannt sind Cremants aus der Champagne selbst, aus dem Elsaß, aus dem Burgund und aus der Loire-Gegend.

* Dosage, Dosierung: Wein und Zuckerlösung, die dem Champagner vor der endgültigen Verkorkung beigegeben werden. Je nach Stärke der Zuckerlösung in der Dosage sind folgende Begriffe auf der Flasche vermerkt:

~- Brut integral, Ultra brut: Ohne Zusatz jeglicher Dosage.

~- Brut: Dosage mit max. 15 g/l Restzucker im Wein.

~- Sec: Dosage mit max. 35 g/l Restzucker im Wein.

~- Demi-sec Dosage mit max. 50 g/l Restzucker im Wein.

~- Doux: Dosage mit mehr als 50 g/l Restzucker im Wein.

* Methode champenoise:

Dieser Begriff wurde bis zum 13. Dezember 1994 von allen Herstellern von Qualitäts-Schaumwein benutzt als Hinweis darauf, daß ihr Wein mittels Flaschengärung erzeugt ist.

Die Bezeichnung ist von der EU am 13. Juli 1992 und seit eingangserwahntem Datum laut Gerichtsbeschuß des Europäischen Gerichtshofes unwiderruflich verboten worden.

Außereuropäische Weine dürfen weiterhin den Hinweis verwenden.

* Millesime, Vintage Champagne Jahrgangs-Champagner (-Schaumwein): Ein Schaumwein, der ausschließlich aus Trauben der gleichen Ernte (besonders gutes Weinjahr) erzeugt wird.

* Schaumwein, Vin mousseux:

Alle kohlendruckhaltigen Weine, die mittels zweier Herstellungsmethoden erzeugt werden können:

~- Analog der Champagner-Methode durch Flaschengärung.

~- Durch Kesselgärung (Tankgärung), wobei die Kohlensäurebildung im Wein in hermetisch verschlossenen Druckbehältern durchgeführt wird.

* Sekt:

In Deutschland hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

* Spumante:

In Italien (vor allem im Piemont) hergestellter Schaumwein,

der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

Der König: CHAMPAGNER.

* Name: Das Wort "Champagner" ist seit 1919 gesetzlich geschützt.
Produktionsgebiet: Rund um die beiden Städte Reims und Epernay, im Norden Frankreichs gelegen, befinden sich etwa 30 000 Hektaren Rebland an stark kreidehaltigen Abhängen.
Ausschließlich Weine aus diesen Reblagen können zu Champagner verarbeitet werden.

* Traubensorten:

Für die Champagnerherstellung dürfen nur die beiden roten Sorten Pinot Noir (Blauburgunder) und Pinot Meunier (Müller-Rebe) sowie die weiße Chardonnay-Traube verwendet werden.

Wichtig: Die meisten bekannten Champagner sind mehrheitlich aus roten Trauben erzeugt.

* Lese und Kelterung:

Für guten Champagner ist die Bodenbeschaffenheit des Rebberges von großer Bedeutung.

Aber auch der Anbau und der Schnitt der Reben wird streng überwacht, ebenso wie die Reife der Trauben genau kontrolliert wird.

Ein Ertrag von 75 hl/ha darf nicht überschritten werden.

Die Kelterung muß sehr sorgfältig durchgeführt werden, damit aus blauen Trauben wirklich ein reiner weißer Wein wird.

Für die Herstellung von Rose-Champagner werden die roten Trauben ganz kurze Zeit an der Maische liegen gelassen und erst dann wie die übrigen weiß gekelterten roten Trauben behandelt.

Nur in besonders guten Weinjahren wird Champagner aus einem einzigen Traubenjahrgang hergestellt.

In der Regel ist ein "Verschnitt von verschiedenen Jahrgangswainen, die sogenannte Assemblage, üblich.

Damit wird ein gleichbleibender Geschmack des Champagners einer bestimmten Marke gewährleistet.

Meist werden dabei auch Weine aus verschiedenen Weinbergen und aus den andern erlaubten Rebsorten vermischt.

Diesen Vorgang nennt man das Herstellen einer Cuvee.

* Kohlensäureentwicklung:

Nach dem Verschnitt wird dem Wein eine Mischung aus Wein, Zucker und Hefe zugesetzt, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wird.

Diese Fülldosage ("liqueur de tirage", nicht zu verwechseln mit der erst vor dem endgültigen Verkorken vorgenommenen Dosage, dem "liqueur d'expédition") entscheidet wesentlich über die Erzielung des richtigen Kohlensäuregehaltes des Endproduktes.

Innerhalb von etwa 7 Wochen entsteht bei 12 - 13\textdegree{}C in jeder Flasche \leftrightarrow rund

6 atü Drück.

Das gesetzliche Minimum für die Flaschengärung beträgt 60 Tage.

Je nach gewünschter Qualität des Endproduktes werden die Flaschen dann bei 11 - 12\textdegree{}C 1 - 6 (!) Jahre horizontal gelagert.

In den großen Champagnerhäusern erfolgt diese Lagerung in temperaturkonstanten, kilometerlangen unterirdischen Gängen in den Kreidefelsen, die unter dem Boden der ganzen Champagne vorhanden sind.

* Das Rütteln:

Vor Ablauf der Reifezeit werden die Flaschen in ein sogenanntes Rüttelpult umgelagert.

Dabei werden sie kopfvoran in schräger Lage in die Öffnung großer Lochbretter gesteckt und jeden Tag leicht gedreht und gekippt, um am Ende dieser Rüttelperiode fast senkrecht auf dem Kopf zu stehen, so daß sich sämtliche Rückstände direkt am Korke abgelagert haben.

Von Hand benötigt der Vorgang des Rüttelns 2 - 3 Monate, mit der Maschine braucht man etwa 1 Woche.

Die Handarbeit soll angeblich das bessere Produkt ergeben.

* Enthefen, degorgieren:

Wenn der Vorgang des Rüttelns beendet ist, werden die Flaschenhalse gefroren.

Die Ablagerungen "kleben" am Korke, und durch den starken Druck wird nach dem Öffnen der Flasche das eisige Depot herausgeschleudert.

Diesen Vorgang nennt man degorgieren.

* Dosage:

Nach dem Degorgieren ist in der Flasche etwas zu wenig Flüssigkeit.

Mit der Dosage, d.h. einem Gemisch aus Wein und mehr oder weniger Zucker, je nach gewünschter Geschmacksrichtung, wird der Degorgierverlust ausgeglichen.

Soll keine Dosage mit Zucker erfolgen (z.B. bei Ultra brut Champagner), wird zum Auffüllen Wein aus anderen Flaschen mit gleichartigem Inhalt genommen.

Die Herstellung eines wirklich guten Champagners ist also eine äußerst komplexe Angelegenheit.

Es braucht nicht nur ein enormes Wissen und Können, um das Produkt zu erzeugen, sondern es wird auch sehr viel Kapital benötigt, um die langen Wartefristen für den Verkauf der heranreifenden Flaschen (bis zu 6 Jahren) überbrücken zu können.

Natürlich gibt es auch in der Champagne Produzenten, die mit möglichst wenig Aufwand möglichst rasch zu großem Geld kommen wollen.

Sie produzieren genau entsprechend den gesetzlichen Mindestvorschriften, so daß der Name Champagner verwendet werden darf, das Erzeugnis jedoch qualitativ zumeist weit unter einem wirklich seriös mit Flaschengärung hergestellten Schaumwein liegt, ob dieser nun Sekt, Cava oder Spumante heißt.

Wie bei allen anderen Weinen der Welt gilt auch hier:

Für den Konsumenten ist der gute Name des Produzenten entscheidend für die Vorausbeurteilung beim Kauf eines Schaumweines.

Spitzenerzeugnisse aus aller Welt

* Champagne:

Bollinger: Annee Rare RD

Deutz: Prestige Cuvee

Krug: Grand Cuvee

Pommery: Cuvee Speciale Louise Pommery

Louis Röderer: Cristal

Pol Roger: Cuvee Sir Winston Churchill

Dazu kommen die Produkte einiger weiterer renommierter Champagnerhäuser wie Taittinger, Perrier-Jouet, Mumm, Ruinart, Lanson, Clicquot oder Mailly.

* Cremant de Champagne: Abel Lepitre.

* Deutscher Sekt:

Deinhard & Co. Koblenz

Fürst von Metternich, Johannisberg

Henkell und Co., Wiesbaden

Matheus Müller, Eltville.

Im weiteren gibt es einige wenige kleinere Firmen, die guten bis sehr guten Sekt herstellen.

* Italienischer Spumante:

G. Contratto, Canelli, Piemont, F. Cinzano & Co., Alba, Piemont,

Ca del Bosco, Franciacorta, Lombardei.

Auch in Italien findet man einige weitere gute Spumante kleinerer Weinhauser im Piemont und aus anderen Regionen.

* Spanischer Cava:

Codorniu, Katalonien (seit 1551), heute größter Schaumweinersteiler der Welt

Freixenet, Katalonien (seit 1881),

Marques de Monistrol, Katalonien (seit 1882).

Weitere qualitativ gute Schaumweine stammen u.a. aus Kalifornien (USA) und Australien.

Wie man Schaumweine serviert.

Das beste Glas für Champagner und andere Schaumweine ist die sogenannte Flute (Sektflote) oder ein schmales Tulpenglas.

Darin bleiben der Schaum bzw. die aufsteigenden Bläschen länger erhalten als in einem schalenförmigen Glas (Coupe), und auch das Bouquet des Weines kommt in einem schmalen Kelch besser zur Geltung.

Ebenso wichtig wie das Glas ist die Temperatur des Schaumweins beim Servieren.

Die Idealtemperatur beträgt 8°C , Jahrgangs-Champagner kann bis zu 11°C ertragen.

Wenn der Schaumwein wärmer ist, sprudelt beim Öffnen der Flasche der Schaum explosionsartig heraus und landet statt in den Gläsern auf Kleidern und Möbeln.

Auch sollte das Propfenknallen oder gar das Herausspringen des Korkens ausschließlich den Auto- und Velorennfahrern überlassen werden, in einem EBzimmer oder in einen Salon gehört diese (Un)Sitte nicht.

Einkauf und Lagerung:

Da alle Schaumweine ihre Entwicklung nach dem Degorgieren abgeschlossen haben, ist es nicht sinnvoll, solche Weine für eine längere Lagerung einzukaufen.

Nur gerade bei ganz speziellen, teuren Spitzen-Champagnern kann es vorkommen, daß eine bei optimalen Bedingungen erfolgte langere Kellerlagerung zusätzliche Qualitätsnuancen ergibt.

Dies ist jedoch eine absolute Ausnahme.

Da heute der Hinweis "Methode champenoise" nicht mehr erlaubt ist, muß beim Einkauf auf der Etikette auf andere Hinweise geachtet werden,

die aussagen, daß der betreffende Schaumwein auch wirklich durch Flaschengärung hergestellt wurde.

Vor allem Champagner erträgt es schlecht, wenn er bei mehr als 15\textdegree{}C ←
oder
nicht dunkel gelagert wird, auch Keller mit greller Neonlichtbeleuchtung sind ungünstig.
Angebrochene Flaschen können mit Spezialverschluß 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
Nicht empfehlenswert ist hingegen die "Reservelagerung" von Schaumweinen im Kühlschrank, der Wein wird dadurch schal und langweilig.

1.325 km70

Schlehenbalsam:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mörser
1	Topf
1	Tuch
	Flaschen, leer, verschließbar
600 g	Schlehen
7 dl	Rotwein, Merlot
1	Zimtstange
3	Gewürznelken
3	Anissterne
1	Zitrone, Schale dünn abgeschält
300 g	Honig
7 dl	Wodka

Zubereitung:

Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Schlehen im Mörser leicht zerstampfen.

Ein Teil der Steine sollte auch zerstoßen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma.

Das Mus in einen passenden Topf geben.

Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 - 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen.

Auf 40\textdegree{}C abkühlen lassen und den Honig einrühren.

Nach dem vollständigen Auskühlen den Wodka dazugeben.

In Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Kühl und dunkel lagern.

1.326 km71

Quittenlikör-Herstellung (Bayern):

Zutaten für 1 Portion:

1	Reibe
1	Hocker, oder Stuhl
1	Tuch
1 gr	Schüssel
1	Topf
	helle Flaschen mit Korken, leer
5 gr	Quitten, vollreif, je ca. 250 g
250 g	Zucker
250 ml	Wasser
1 l	Kornbranntwein

Vorwort:

Quitten gibt es von September bis November.
Birnenquitten schmecken noch besser als Apfelquitten, enthalten mehr Zucker und genau die herbe Säure, die den Quittenlikör so aromatisch macht.

Zubereitung:

Quitten waschen, fein reiben und etwa zwölf Stunden stehen lassen, bis sich Saft gebildet hat.

Einen Stuhl oder Hocker mit den Beinen nach oben auf die Arbeitsfläche legen.

Über die 4 Beine ein Tuch legen und so festbinden, daß es etwas nach unten durchhängt.

Ein Gefäß unter das Tuch stellen.

Quitten mit den Saft in das Tuch geben und noch einmal 12 Stunden stehen lassen, bis der Saft durch das Tuch gelaufen ist.

Quitten mit Hilfe des Tuches kräftig ausdrücken.

Zucker mit Wasser aufkochen.

Quittensaft zugeben und erneut aufkochen.

Abgekühlt mit dem Branntwein vermischen und in helle Flaschen füllen.

Mit einem Korken verschliessen und 4 Wochen auf eine sonnige Fensterbank stellen.

Quittenlikör durch eine Kaffeefiltertüte laufen lassen, wieder in die mit heißem Wasser - ohne Spülmittel ! - ausgewachsenen Flaschen füllen und verschliessen.

1.327 km72

Grüne Liebe:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Messer
1 hohes Becherglas

2 cl Pfefferminzlikör
2 cl Weinbrand
1/2 Orange, den Saft davon
1 Eiweiß
Eiswürfel
Ginger Ale

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Ginger Ale in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben, kräftig durchschütteln, in ein hohes Glas füllen, mit Ginger Ale auffüllen. Mit Minze garnieren und mit Eiswürfeln reichen.

1.328 km73

Tropenzauber (mit Alkohol):

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas

4 cl Maracujasaft
3 cl Guavensaft
2 cl Weißer Rum
1 cl Apricot Brandy

Zubereitung:

Ein hohes Glas etwa halbvoll mit fein zerstoßenem Eis füllen. Die übrigen Zutaten mischen, übers Eis gießen. Sofort servieren.

1.329 km74

Wellenbrecher:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb

1 Sektschale
2 cl Curacao blue
1 cl Aquavit
4 cl Eiskalter Orangensaft
2 Eiswürfel
Sekt, eiskalt, trocken

Zubereitung:

Die Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln, in Sektschale abseihen, mit Sekt auffüllen.

Tip: Tauchen Sie vorher den Rand des Glases in Fruchtsaft und drücken ihn in Kristallzucker.

1.330 km75

Wolgaperlen:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 Saftpresse
1 Eisportionierer
4 hohe Bechergläser, vorgekühlt
4 Löffel
4 Trinkhalme

4 Orangen
8 cl Wodka
1 Vanilleeis (Hausbecher)
1 l Bitter Orange, Flasche

Zubereitung:

Orangen auspressen, Fruchtsaft mit Wodka vermischen.
Eis mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen,
auf 4 hohe vergekühlte Gläser geben.
Orangensaft mit Bitter-Orange auffüllen, über das Eis gießen,
sofort mit Trinkhalm und Löffel servieren.

1.331 km76

Likör nach Chartreuse-Art:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mörser
1 Glas, gutschließend (Einmachglas)

1 Sieb
1 Topf
1 Gazetuch
1 Flasche, leer, verschließbar

2 Stk Sternanis
1/2 Tl Anissamen
1/2 Tl Korianderkörner
3 El Getrocknete Pfefferminz, wenig zerrieben, ODER
1 Bd Frische Kräuter
3 El Getrocknete Melisseblätter, ODER
1 Bd Frische Kräuter
2 dl Feinsprit, ca. 95 Vol-o/o
1/2 Limone, abgeriebene Schale
250 g Zucker
350 ml Wasser
Grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Sternanis, Anissamen und Korianderkörner in einem Mörser fein zerstoßen. Kräuter, Gewürze, Feinsprit, Limonenschale in ein gut zu verschliessendes Glas geben und an einem warmen Ort 1 Woche stehen lassen. Von Zeit zu Zeit schütteln. Anschließend den Alkohol absieben und auffangen.

Zucker mit dem Wasser aufkochen, mit dem Alkohol vermischen, wieder in das Gefäß zu den Kräutern füllen und nochmals 2 Wochen durchziehen lassen.

Den Likör zuerst durch ein feinmaschiges Sieb, anschließend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack filtrieren. In eine Flasche füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: 1 Jahr an einem dunklen, kühlen Ort. Der Likör sollte bis zum Öffnen noch einige Wochen stehen gelassen werden.

1.332 km77

Birnenlikör-Herstellung:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tuch, zum trockenreiben
1 Messer
1 gr Einmachglas
1 Sieb
1 Gazetuch, oder Geleesack
Flaschen, leer, verschließbar

750 g Reife Birnen
1 l Kernobstbranntwein
2 El Zitronensaft
200 g Birnendicksaft

Zubereitung:

Birnen waschen und mit einem Tuch trocken reiben.
Früchte vierteln, Kerngehäuse entfernen, Früchte in kleine Schnitze schneiden, in ein großes Einmachglas füllen und mit dem Branntwein übergießen.

Die Birnen müssen vollständig bedeckt sein.

Zitronensaft zufügen.

Das gut verschlossene Glas an einem warmen Ort mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Dann die Birnen mit der Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb, dann durch ein Gazetuch oder einen Geleesack abgießen, dabei die Birnen gut auspressen. Den Saft mit dem Birnendicksaft gut verrühren, etwa 1 Stunde zugedeckt stehen lassen, von Zeit zu Zeit gut umrühren.

Dann den Likör in Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Vor Verwendung mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

Haltbarkeit: an einem kühlen Ort 1 Jahr.

1.333 km78

Mandellikör-Herstellung:

Zutaten für 1 Portion:

1 Zerkleinerer (Cutter)
1 Topf
1 Schneebesen
1 gr Einmachglas

Später:

1 Sieb
1 Gazetuch
Flaschen, leer, verschließbar

150 g Geschälte Mandeln
125 g Brauner Kandiszucker
200 ml Wasser
500 ml Cognac
1/2 Zimtstengel
2 Stk Sternanis
3 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Mandeln im Cutter grob hacken.

Kandiszucker und Wasser aufkochen und so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Dann die Mandeln beifügen und alles auf mittlerem Feuer zugedeckt während 5 min. kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die warme Mandelflüssigkeit mit Cognac, Zimt, Sternanis und Bittermandelaroma mischen und in ein großes Einmachglas geben. Gut verschliessen und an einem warmen Ort 14 Tage stehen lassen.

Die Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb, anschließend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack filtrieren. In Flaschen füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: an einem kühlen Ort 6 Monate.

1.334 km79

Bischof "Feuertaufe" (Longdrink):

Zutaten für 4 Portionen:

1	Topf
1	Sieb
1	Glasschale
1	Schneebesen
400 ml	Johannisbeersaft
700 ml	Herber Rotwein
100 ml	Johannisbeerlikör
100 ml	Kirschlikör
	Gewürznelken
	Zitronenschale
	Eiswürfel

Zubereitung:

Den Johannisbeersaft mit dem Wein mischen, einen Moment mit den Gewürzen kochen, abseihen, abkühlen lassen. Mit beiden Likör vermischen, in eine Glasschale gießen, Eiswürfel dazutun und gleich servieren.

1.335 km80

Juanita:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixglas
1	Sektglas
1	Strohhalme
2 El	Cognac
1 Tl	Puderzucker
	Eiswürfel
	Sekt, eisgekühlt

Zitronenscheibe

Zubereitung:

Den Cognac, 1 Tl Puderzucker und Eiswürfel in ein Mixglas füllen.
Umrühren, dann in ein Sektglas seihen.
Mit eiskaltem Sekt auffüllen und das ganze mit einer Zitronenscheibe servieren.

Tip: Den Rand des Glases vorher mit einer Zitrone anfeuchten und in Streuzucker tauchen.

1.336 km81

Klirrende Kälte:

Zutaten für 1 Portion:

1 Cocktailglas, gut gekühlt
2 Eiswürfel
4 cl Wodka
2 cl Curacao Blue
1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Die Eiswürfel in ein Cocktailglas geben.
Den Wodka und den Curacao Blue darübergießen.
Mit einer Cocktailkirsche garnieren und den Drink sofort servieren.
(Das Glas vor dem Füllen gut kühlen).

1.337 km82

Ananas-Tee:

Zutaten für 8 Portionen:

1 Teekanne
1 Schüssel
8 hohe Bechergläser
8 Tl Schwarzer Tee
4 El Zucker
340 g Ananasstücke, ca. 1 Ds
8 El Rum
Eiswürfel
8 Cocktailkirschen

Zubereitung:

1/2 l Wasser aufkochen.
Den Tee damit überbrühen.
4 min. ziehen lassen und kalt stellen.
Ananas abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen.
Eiswürfel in Gläser geben, die Ananasstücke und den Rum darauf.
Den kalten Tee darübergießen.
Mit Cocktailkirschen garnieren.

1.338 km83

Sunrise-Cocktail:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Mixer
4	hohe Bechergläser
1	Zerkleinerer
8 cl	Campari
4 El	Zitronensaft
2	Eiweiß
8	Minzeblättchen
500 ml	Zitroneneis
1 l	Tonic Water, gut gekühlt
4	Doppelkirschen
8	Wasser-Eiskugeln

Zubereitung:

Campari mit Zitronensaft und Eiweiß im Mixer schaumig schlagen.
In 4 hohe Bechergläser geben.
Die Minze waschen, trockentupfen und grob hacken.
Je 2 Eiskugeln in die Gläser geben.
Mit Tonic Water auffüllen, Minze darüber.
Kirschen über den Glasrand hängen.

1.339 km84

Kokostraum (Longdrink):

Zutaten für 4 Portionen:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
4	hohe Bechergläser
4	Orangen, den Saft davon
12	Eiswürfel

100 ml Cream of Coconut
100 ml Ananassaft
100 ml Rahm
4 El Kokosraspeln

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und gut schütteln.
Den Drink durch das Sieb in Gläser abgießen und mit den Raspeln garnieren.

1.340 km85

Sangue Real, Königsblut (Brasilien):

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Longdrinkglas

7 dl Cachaca, Zuckerrohrschnaps, Ersatz: Korn
7 dl Maracuja-Konzentrat
1 Tasse Zucker
5 dl Leichter Rotwein
Eiswürfel

Zubereitung:

Mit einigen Eiswürfeln mixen.

1.341 km86

Bowl of the Bride:

Zutaten für 5 Portionen:

1 Messer
1 Bowlengefäß
5 Bowlengläser
1 Schöpflöffel
5 Löffel

600 g Ananasstücke
3 Orangen
5 cl Calvados
5 cl Weinbrand
5 cl Curacao Orange
2 l Apfelsaft
1 l Mineralwasser

Zubereitung:

Ananasstücke und die in Scheiben geschnittenen Orangen in ein Bowlegefäß geben.

Calvados, Weinbrand und Curacao Orange darübergießen.

Diesen Ansatz für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Dann Apfelsaft zufügen und abschmecken.

Mit Mineralwasser auffüllen.

In Gläser füllen und servieren.

Löffel dazu reichen.

1.342 km87

Männerfrühstück:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	hohes Becherglas
1	Trinkhalm
2	Eiswürfel
1	Ei, ganzes
2 1/2 cl	Weinbrand
2 1/2 cl	Curacao
1 Tl	Zuckersirup
20 cl	Milch

Zubereitung:

Eiswürfel in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Ei, Weinbrand, Coracao und Zuckersirup zugeben.

Alles kurz und kräftig schütteln und in ein hohes Becherglas seihen.

Mit Milch aufgießen und mit Trinkhalm servieren.

1.343 km88

Corpse Reviver No. 3:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixglas
1	Sieb
1	Cocktailglas
2	Eiswürfel
20 ml	Creme de Menthe, weiß
20 ml	Fernet Branca

20 ml Cognac
1 Glas Eiswasser

Zubereitung:

Zutaten auf Eis im Mixglas gut verrühren und in ein Cocktailglas sehen.
Ein Glas Eiswasser dazu servieren...

1.344 km89

Pinkus Müllers Altbierbowle:

Zutaten für 50 Portionen:

1 Topf
1 Schneebeesen
1 Schüssel
1 Messer
 Altbiergläser

Zuckersirup-Zutaten:

500 ml Wasser
500 g Zucker

Bowlen-Zutaten:

500 ml Zuckersirup
1 Scheibe Ananas
1 Pfirsich, geschält und entkernt
100 g Erbeeren
3 Zweiglein Minze
 Müllers Altbier, kalt

Vorwort:

"Pinkus Müllers Altbierbowle": einst Kultgetränk Münsteraner
Studenten...

Zubereitung:

Für den Zuckersirup: Wasser zum Kochen bringen.
Zucker unter Rühren einrieseln, aufkochen und abkühlen lassen.
Man kann auch eine größere Menge davon zubereiten: in Flaschen füllen und
kalt und dunkel aufbewahren.

Zuckersirup in eine Schüssel geben.
Früchte in kleine Stücke schneiden und mit Minze und dem Sirup etwa
24 Stunden ziehen lassen.

Jeweils 1 El von diesem Bowleansatz in ein 0.2-l-Altbiertglas geben und
mit kaltem Altbier auffüllen.

1.345 km90

Eierlikör V:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
	Flaschen, leer, verschließbar
1 gr Ds	Kondensmilch, (7,5% Fett)
5	Eigelb
1 Pk	Vanillezucker
125 g	Puderzucker
125 g	Weingeist (96%, Apotheke)

Zubereitung:

Milch, Eigelb und Zucker 30 min. (in der Kuchenmaschine 10 min.) schlagen. Danach unter ständigem Rühren den Alkohol dazugeben. In Flaschen füllen und einige Tage stehen lassen. Vor Gebrauch schütteln.

1.346 km91

Teufelsschwanz (Polen):

Zutaten für 1 Portion:

1	Topf
1	Schneebecken
	Flaschen, leer, verschließbar
1	Zerkleinerer

Später:

1	Trichter
	Watte
	Flaschen, leer, verschließbar
500 ml	Weingeist
200 ml	Wasser
100 g	Zucker
150 g	Ketchup
50 g	Walnüsse, ohne Schalen
	Muskatnuß

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, mit dem Ketchup und der zerriebenen Muskatnuß sowie dem Weingeist (Apotheke) vermischen, in Flaschen füllen, die gebrühten, gehäuteten und gehackten Nüsse dazugeben, verschliessen und für 5 Tage wegstellen.

Dann durch einen Trichter mit Watte in andere Flasche füllen, verschliessen und 2 - 3 Monate stehen lassen.

1.347 km92

Rote Gurkenbowle:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Bowlengefäß
1	Tuch (Gewürzsäckchen)
1	Schöpflöffel
	Bowlengläser
350 ml	Leichter Rotwein, (1)
1150 ml	Leichter Rotwein, (2)
1	Gurke, ungeschält, in dünnen Scheiben
1 kl	Zimtstange
1/2	Vanillestange
3	Nelken
50 ml	Maraschino

Zubereitung:

Die Gurkenscheiben in ein Bowlengefäß geben und mit Wein (1) übergießen. Die Gewürze in ein Tuch einbinden und das Gewürzsäckchen in das Gefäß legen. Etwa eine Stunde an der Kühle ziehen lassen.

Das Gewürzsäcklein herausnehmen, den Wein (2) und den Maraschino hinzufügen. Die Gurkenbowle gekühlt servieren.

1.348 km93

Lumumba I (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Highballglas
40 ml	Brandy
	Kalter Kakao, zum Auffüllen
1 El	Geschlagene Sahne
	Kakaopulver

Zubereitung:

Den Brandy in das Highballglas geben, mit Kakao auffüllen und kurz umrühren.

Eine Sahnehaube darauf setzen, mit Kakaopulver bestreuen.

1.349 km94

Lumumba II (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Longdrinkglas
1 Löffel
1 Trinkhalm

40 ml Brauner Rum
1 dl Eisgekühlter Kakao
1 Tl Schokoraspel
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Eiswürfeln im Longdrinkglas verrühren und den Drink mit Schokoraspeln bestreuen.
Mit Trinkhalm servieren.

1.350 km95

Lumumba III:

Zutaten für 1 Portion:

1 Tumbler
1 Löffel

30 ml Creme de Cacao braun
20 ml Weinbrand
Eiskalte Milch
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Creme de Cacao und Weinbrand in den Tumbler gießen, mit Milch auffüllen und umrühren.
Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

1.351 km96

Jagdaufseher:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktailglas, gekühlt

3 Eiswürfel
10 ml Limettensaft
10 ml Kümmellikör
40 ml Wodka
1 Stk Limettenschale

Zubereitung:

Limettensaft, Likör und Wodka auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln.
In ein vorgekühltes Cocktailglas seihen und die Limettenschale darüber ausdrücken.
Limettenschale ins Glas geben.

1.352 km97

Rote Küsschen:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktail-, oder Sektschale

4 cl Eckes Edelkirsch
2 cl Grappa
1 cl Limettensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Eckes Edelkirsch, Grappa und Limettensaft auf Eis shaken und in eine Sekt- oder Cocktailschale abseihen und servieren.

Mit Limettenscheiben und Cocktailkirschen garnieren.

1.353 km98

Mojito (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas

1 Löffel
1/2 Limette
1 cl Zuckersirup
1 Schuß Angostura
6 cl Goldener Rum
4 Eiswürfel
 Soda
2 Minzezweige

Zubereitung:

Limettensaft, Zuckersirup, Angostura und Rum im Longdrinkglas verrühren, das Eis zugeben und mit Sodawasser aufgießen.
Minzezweige ins Glas stecken.

1.354 km99

Acapulco II:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Messer
1 Saftpresse
1 Sieb
1 Cocktailschale, gekühlt

5 cl Weißer Rum
1 cl Triple Sec
1 Eiweiß
1 cl Zuckersirup, oder
1 Tl Zucker
1 Limette, Saft
 Eis

Zubereitung:

Zutaten auf Eis (oder gestossenem) im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln.
In eisgekühlte Cocktailschale geben.

1.355 km100

Acapulco III:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker

1 Serviette, oder Tuch
1 Messer
1 Ballonglas, gekühlt

4 cl Weißer Rum
1 cl Triple Sec
2 cl Zitronensaft
2 cl Limettensaft
1 Limettenviertel
1 Cocktailkirsche
Eiswürfel
Eis, gestossenes

Zubereitung:

Zutaten auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln.

In ein mit gestossenem Eis gefülltes Ballon-Glas geben.

Mit Limettenviertel und Cocktailkirsche garnieren.

1.356 km101

Holunderlikör-Herstellung (mit Korn):

Zutaten für 2 Liter:

1 Topf
1 gebrauchtes, sauberes Leinentuch
Flaschen, leer, verschließbar

2 kg Holunderbeeren, entstielt
1 1/2 l Wasser
1 kg Zucker
1 Zimtrinde
3 Pk Vanillezucker
3 Gewürznelken
1 Ingwer
Korn, 7 dl pro Liter Saft

Zubereitung:

Die Holunderbeeren in Wasser auskochen.

Alles durch ein nicht neues Leinentuch giessen, den Holunder dabei nicht ausdrücken. (Das Leinentuch ist hinterher nicht mehr verwendbar...).

Zu dem Sud den Zucker, Vanillezucker, Zimtrinde, Nelken und Ingwer geben und diese Mischung 30 min. köcheln lassen.

Ca. 1 l Saft mit 0,7 l Korn vermischen, in Flaschen abfüllen und fest verschliessen.

1.357 km102

Holunderlikör-Herstellung (mit Rum):

Zutaten:

1 Topf
1 Sieb
1 gebrauchtes, sauberes Leinentuch
Watte
Flaschen, leer, verschließbar

1 1/2 kg Holunderbeeren
1 1/2 l Wasser
500 g Zucker
1 Vanillestange
7 dl Pottrum (54 %)

Zubereitung:

Holunderbeeren sorgfältig abzupfen, in Wasser etwa 1/4 Stunde kochen.

Durch ein Sieb streichen, anschließend durch ein Tuch filtern, dann noch einmal durch ein mit Watte ausgelegtes Sieb filtern.

Zucker und Vanillestange in den Saft geben, aufkochen lassen bis der Zucker gelöst ist, erkalten lassen, anschließend Pottrum dazugeben.

1.358 km103

Schlehen-Wein-Likör-Herstellung:

Zutaten:

1 Sieb
1 Mörser
1 Topf

später:

1 Sieb
1 Watte
Flaschen, leer, verschließbar

600 g Schlehen
7 dl Rotwein, Merlot
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
3 Anissterne
1 Zitrone, Schale dünn abgeschält
300 g Honig
7 dl Wodka

Zubereitung:

Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Schlehen im Mörser leicht zerstampfen, ein Teil der Steine sollte auch zerstoßen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma.

Das Mus in einen passenden Topf geben.
Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 - 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen.
Auf 40\textdegree{}C abkühlen lassen und den Honig einrühren.
Nach dem vollständigen Auskühlen den Wodka dazugeben.

In Flaschen abfüllen und gut verschliessen.
Kühl und dunkel lagern.

1.359 km104

Schlehenlikör-Herstellung:

Zutaten:

1 Stecknadel
1 gr Glas (Einmachglas)

später:

1 Kaffeefilter, kpl.
 Flaschen, leer, verschließbar

300 g Schlehen, gut ausgereift
1 Zimtstange
1 Orange, Schale dünn abgeschält
12 Gewürznelken
5 dl Wodka
250 g Kandiszucker

Zubereitung:

Die Schlehen mit einer Nadel einstechen und über Nacht in den Tiefkühler legen, damit der herbe Geschmack verschwindet.

Noch gefroren mit den übrigen Zutaten in ein Glas geben und gut durchschütteln.
Für 6 Wochen an ein Fenster in der Nähe eines Heizkörpers stellen.
Von Zeit zu Zeit aufschütteln.

Durch einen Kaffeefilter gießen und in Flaschen abfüllen.

Gut verschlossen und kühl lagern.

Schlehenlikör sollte gekühlt serviert werden.

1.360 km105

Hagebuttenwein-Herstellung nach Kitzinger:

Zutaten für 10 Liter:

3 kg	FrISChe Hagebutten, ODER 2/3 der Menge getrockneter Früchte
7 1/2 l	Wasser
2 1/2 kg	Zucker (1)
500 g	Zucker (2)
40 g	Milchsäure (80%), ODER 3/4 der Menge Zitronensäure
5	Tabletten Hefennährsalz
10 ml	Antigel
1	Kultur Reinzuchtheife, Typ: Sherry, Mallaga, Portwein

Vorwort:

Zur Herstellung dieses wohlschmeckenden und bekanntesten Fruchtweines aus den Wildfrucharten eignen sich alle ausgereiften gelb-orange-roten Früchte der Garten- und Wildrosenarten (große Frucht: Kartoffelhagebutten). Daneben gibt es noch eine blau-schwarze Art, die etwas flach-rund ist, hier liegen keine Ergebnisse über die Brauchbarkeit für die Getränkeherstellung oder anderweitige Verwendung als Nahrungsmittel vor. Die Früchte werden in ihrer Gesamtheit mit dem Samen verarbeitet. Sicher wäre es vom Wein her gesehen besser, wenn nur Fruchtfleisch verwendet wird, aber der Aufwand wäre zu groß, man würde wesentlich mehr Früchte benötigen. Die frischen, gut ausgereiften Hagebutten selbst sind reich an Vitamin C (sie enthalten je kg Fruchtfleisch bis 1000mg). Dies trägt dazu bei, das die Farbe des Weines über lange Zeit helbgelb bleibt. Wir haben selbst in 1 - 2 jährigen sachgemäß hergestellten Weinen noch 150mg/l Vitamin C festgestellt. Getrocknete Hagebutten allerdings verlieren dieses Vitamin C, sie bräunen stärker. Weine hieraus sind durchweg dunkelgelb bis hellbraun. Die Früchte erfordern keinen Frost am Strauch (im Gegensatz zu Schlehen ~ wegen des Abbaus der Gerbstoffe), sondern können überreif, also weich sein. Sie müssen einige Male mit kaltem bis warmem Wasser gründlich abgebraust werden, vor allem, wenn sie an Straßenrändern wachsen und reifen. Hier werden sie durch Staub und Autoabgase unter anderem mit Blei sowie anderen Stoffen stärker belastet. Schwermetalle und Schadstoffe bleiben in der Regel nicht in Lösung, sondern werden während der Gärung mit den Trubstoffen und Hefen ausgeschieden. Sie sedimentieren nach der Gärung. Bei Saft ist dies ander: Hier bleiben sie meist in Lösung.

Anmerkung des Erfassers:

Meine Versuche habe ich ohne Hefennährsalz, Antigel oder Schwefelung gemacht, mit überwiegend gutem Erfolg. Reinzuchtheife sollte sein damit auch der Alkoholgehalt stimmt, ohne zugesetzte Saure schmeckt das ganze sehr schahl und wenig fruchtig.

Zubereitung:

Nach gründlichem Waschen werden die Früchte von Stielen und Blütenköpfen befreit und grob zerkleinert/aufgerissen, entweder mit Hand halbiert oder geviertelt oder mit dem Mixer ganz kurz bearbeitet.

Dies muß selbst ausprobiert werden.

Die Samen verbleiben in der Maische.

Bei zu feiner Zerkleinerung werden die Samen zerstört und bei der Gärung die unerwünschten Stoffe, wie z.B. Gerbstoff, herausgelöst, auch klären sich die späteren Weine aufgrund zu feinen Fruchtfleisches schlechter.

Bei diesem Fruchtwein wird eine Maischegärung durchgeführt, da die Früchte saftarm sind und die wertbestimmenden Inhaltsstoffe wie Extrakt-, Farb-, und Geschmacksstoffe erst durch die Gärung, d.h. durch den Alkohol und das CO₂-Gas herausgelöst werden.

Unterstützt wird diese Extraktion dadurch, daß die zerleinerten Früchte mit der heißen Zuckerwasserlösung (1) übergossen werden.

Sobald eine Abkühlung auf etwa 50 - 40\textdegree{}C erfolgt ist, wird das Antigel zugesetzt, gut durchmischt und nach weiterer Abkühlung auf 25 - 20\textdegree{}C Milchsäure, Hefenährsalz und Hefe zugesetzt.

Der gesamte Ablauf dauert mehrere Stunden.

Die Maische wird in den Gärbehälter eingefüllt (etwa 50% Steigraum belassen), mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei einer Temperatur um 20 - 25\textdegree{}C zur Gärung aufgestellt.

Täglich einmal kurz umschwenken und umschütteln, damit die aufsteigende Fruchtmasse wieder mit der Flüssigkeit vermischt und besser ausgelaugt wird, und die CO₂ - Gase schneller entweichen können.

Im Wein gelösete Kohlensäure hemmt die Gärung geringfügig.

Nach einer ca. 2-wöchigen Gärzeit wird die Maische aus dem Behälter herausgenommen, abgepresst und die Flüssigkeit in einen anderen Ballon gegeben.

Dieser sollte kleiner sein, damit möglichst wenig Luftraum verbleibt, bei 20 - 25\textdegree{}C unter Gäraufsatz weitergären lassen, wobei ab jetzt nur eine schwache Gärung zu erwarten ist.

Bei gleichbleibender Temperatur um 20 - 25\textdegree{}C kann nach weiteren 2 - 4 Wochen der Alkoholgehalt ausreichen (13 - 15 % Vol.), bei niedrigeren Temperaturen (um 15 - 20\textdegree{}C) kann der Gärungsprozess 3 - 6 Monate dauern.

Der Wein ist dann kühl zu stellen, von der Hefe abzuziehen und auf 10 l mit 1g Kaliumpyrosulfit schwefeln.

Sollte er zu herb sein, kann je nach Geschmack mit 20 - 60 g Zucker (2) pro Liter nachgesüßt werden.

Der Zucker wird (wie bei anderen Weinen auch) nach der Gärung im Wein kalt aufgelöst und gut durchmischt.

Sollte die Selbstklärung nicht befriedigen so kann mit Agar-Agar (0.5 - 1 g pro 10l), das vorher in 100 ml Wasser gequollen und auf Siedetemperatur gebracht wurde, geschönt werden,

wobei eine kräftige Durchmischung in einem offenen Behälter, wie z.B. Plastikwanne erfolgen muß, im Ballon ist dies nicht möglich. Danach in den Ballon zurückgießen, hier setzen sich die Trubstoffe ab. Hgebuttenweine eignen sich gut für eine "Sherrysierung".

Der Wein darf nach der Gärung nicht geschwefelt werden und soll sogar, im Gegensatz zu anderen Weinen, im Anbruch liegenbleiben (teilgefüllter Ballon) Es soll möglichst viel Sauerstoff hinzutreten, wobei die gewünschte Oxidation eintritt.

Der Wein altert schneller und nimmt eine bräunliche Farbe an.

Im Geschmack erinnert er später an einen Madeira - Manche

Hausweinzubereiter lieben diesen Geschmackstyp besonders.

Hinweis:

Der Pressrückstand nach der Maischegärung besteht zum größten Teil aus den Samenkörnern.

Ein nochmaliges Ansetzen ist kaum lohnend, man kann die Samen trocknen und für den Winter als Vogelfutter aufbewahren.

1.361 km106

Green Grass:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Mixer
1	Eiswürfelbehälter
1	Sektglas
1 kl	Salatgurke
	Pfeffer
	Selleriesalz
	Kräuter, gemischt, gehackt
	Sekt, gekühlt

Zubereitung:

Für die Gurkeneiswürfel Salatgurke schälen, in große Würfel schneiden, im Mixer pürieren, mit Pfeffer und Selleriesalz würzen und Kräuter unterrühren.

Die Masse in ein Eiswürfelgefäß geben und im Gefrierfach des Kühlschranks gefrieren lassen.

Für das Getränk jeweils einen Gurkeneiswürfel in ein Sektglas geben und mit gekühltem Sekt auffüllen.

1.362 km107

Rumtopf mit Eistee-Herstellung:

Zutaten für 30 Portionen:

1	Messer
2	Äpfel
2	Birnen
250 g	Zwetschgen
250 g	Weintrauben, blau
250 g	Weintrauben, grün

500 g Zucker
1200 ml Rum (54%)
6 l Eistee

Zubereitung:

Für den Rumtopf:

Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Zwetschgen abspülen, halbieren und entsteinen.

Weintrauben abspülen und von den Stielen zupfen.

Die vorbereiteten Früchte abwechselnd mit dem Zucker in einen Steinkrug oder ein großes Einmachglas schichten.

Den Rum darübergießen.

Die Früchte sollten etwas 2 cm. hoch mit Rum bedeckt sein.

Den Rumtopf nicht durchrühren und fest verschlossen mindestens 3 Wochen stehenlassen.

Pro Glas etwa 3 El Früchte und Sud in ein Longdrinkglas füllen und mit je 200 ml Eistee auffüllen.

Info:

Der Rumtopf enthält ca.: 1078 g Kohlenhydrate, 23 % Alkohol, 6320 Kalorien, 26546 Joule.

Pro Glas (mit Eistee aufgefüllt) ca.: 265 Kalorien, 1114 Joule, 8,5 % Alkohol

1.363 km108

Schlehenwein-Herstellung nach Kitzinger:

Zutaten für 10 Liter:

1 Sieb
1 Mörser
1 Topf
1 Trichter
1 Ballon ca. 20l
1 Gäraufsatz

5 l Schlehenbrei
6 l Wasser
2 1/2 kg Zucker (1)
500 g Zucker (2)
5 Tabletten Hefennährsalz, zu je 0,8 g
20 ml Antigel
1 Kultur Reinzuchtheefe, Typ: Burgund/Portwein
1 g Kaliumpyrosulfit

Tips zum Sammeln der Früchte und

Hinweise der Vor- und Nachteile des Gerbstoffes am Ende dieses Rezeptes!

Zubereitung:

Die Schlehen werden nach dem Waschen zerdrückt oder zerstampft und - soweit möglich - ohne Steine zerstoßen, damit die Inhaltsstoffe während der Gärung besser ausgelaugt werden können.
Eine Dampfsaftung ist völlig ungeeignet.

Je nach Geschmack können Gewürznelken oder zerkleinerte Zimtstangen zugegeben werden.

Den Zucker (1) in heißem Wasser lösen, die Zuckerwasserlösung abkühlen lassen und das Hefenähersalz, die Reinzuchthefer und das Antigel hinzufügen. Den Fruchtbrei anschließend mit dem Zuckerwasser vermischen und alles mit Hilfe eines Trichters in einen Ballon füllen.

Sofort mit einem Gäraufsatz verschließen.

Für diese Menge einen größeren Ballon verwenden (etwa 20 l-Ballon), da die Maische sehr hoch steigt, ungefähr 50% sollen als Gärraum frei bleiben!

Während der Gärzeit ist der Balloninhalt täglich umzuschwenken, damit sich Fruchtfleisch und Flüssigkeit gut miteinander vermischt werden. Die Maischegärung dauert 2 - 3 Wochen, in kühlen Räumen etwa 4 Wochen. Während dieser Zeit wird der größte Teil des vorhandenen Zuckers in Alkohol umgesetzt.

Nach dem Abpressen wird die Flüssigkeit nachgemessen und sollte die in Yield angegebene Menge ergeben, wird diese Menge nicht erreicht, muß mit Wasser aufgefüllt werden.

Der Grund: Die Zuckerkonzentration darf ein Maximum (Ausgangsmostgewicht von 125 Grad Öchsle [Ö]) nicht überschreiten, da hierdurch die Gärung verlangsamt und der Wein später zu süß bleibt.

Nach dem Abpressen der Maische läuft die Gärung nur noch langsam weiter, der Alkoholgehalt sollte über 13% Vol. erreichen.

Dies ist notwendig, damit der Wein ein ausgewogenes Verhältnis von Zucker, Säure und Alkohol aufweist.

Der Wein ist nach der Gärung kühl zu stellen, damit er sich klärt.

Sollte der Wein infolge besonders guter Vergärung viel Alkohol und wenig Zucker als Restsüße aufweisen, kann er nachgesüßt werden.

Es reichen meist 20 -50 g Zucker (2) pro Liter, je nach Geschmack.

Der Zucker wird im Wein kalt eingerührt und sollte bei einem Alkoholgehalt über 15% Vol. nicht nachgären.

Der Abstich des Weines wird vorgenommen, wenn sich die groben Trubstoffe am Boden des Gefäßes abgesetzt haben.

Man gibt auf 10 Liter Wein 1g Kaliumpyrosulfit.

Dieser Zusatz verhindert unter anderem das Braunwerden der roten Farbstoffe.

Eine Selbstklärung tritt dann nicht ein, wenn der Wein zuviel Gerbstoff enthält oder die Früchte dampfsaftet bzw kochendes Wasser zum Übergießen (Extrahieren) verwendet wurde, da hierbei die für die Klärung wichtigen Enzyme (Pekinasen) zerstört (inaktiviert) wurden.

In diesen Fällen können auf 10 l des fertigen Weines nach Zusatz von 20 ml Antigel (Pekinase), 10 ml Kieselöl 15%ig und 2-6g Gelatine (letztere nach Trübungsgrad) die Trubstoffe ausgefällt werden.

Die Gelatine (10g-Tütchen) muß vorher aufbereitet werden (nach Anweisung), andere Mittel einfach so zusetzen.

Alle Mittel müssen in den Wein gründlich eingemischt werden.

Nach etwa 2-4 Wochen kann der Wein abgezogen und der Trub selbst - zur Vermeidung von Weinverlusten - über einen Papierfilter filtriert werden.

Obwohl der reine Schlehengeschmack schon hervorragend ist und andere Fruchtweine weit in den Schatten stellt - insbesondere wenn durch das richtige Verhältnis von Alkohol, Säure, Restzucker und andere Extraktstoffe eine "echte" Harmonie gegeben ist-, wird zuweilen mit anderen Gewürzen, wie Zimt, Nelken usw., -"nachgeholfen".
Feinheiten bei der Weinbereitung bleiben jedem einzelnen überlassen und bringen die persönliche Note, das gewünschte Geschmacksbild.
Bevor man mit der gesamten Weinmenge experimentiert, sollte man kleine Versuche (1 Literflasche) durchführen.

Anmerkung des Erfassers:

Meine Versuche habe ich ohne Hefenähersalz, Antigel oder Schwefelung gemacht, mit überwiegend gutem Erfolg. Reinzuchthefer sollte sein damit auch der Alkoholgehalt stimmt.

Die Schlehen vom Kern zu bekommen ist ein Ding der Unmöglichkeit.
Ich habe die Maische mit den Kernen angesetzt, klappte wunderbar, allerdings sollte man darauf achten das möglichst keine Kerne zerstört werden.

Das Kapitel mit der aufwendigen Klärung habe ich nie benötigt, der Schlehenwein klärt in der Regel gut von alleine.
Ihr müßt nur darauf achten das die Früchte nach den ersten Frösten geerntet werden, dann kann eigentlich nix mehr schiefgehen.

Tips zum Sammeln der Früchte:

Nicht nur wegen des häufigen Vorkommens des Schlehenstrauches (Schwarzdorn) und der beinahe regelmäßig guten Erträge werden die Früchte zu Wein verarbeitet, sondern auch oder gerade wegen der hervorragenden Eignung hierfür: Die Früchte haben genügend Säure, der Saft kann demzufolge mit Zuckerwasser entsprechend verdünnt werden, die Farbe und manchmal der Geschmack des Weines gleichen dem eines guten Rotweines, wenn nach Vorschrift - wozu eine Schwefelung nach der Gärung und vor der Flaschenfüllung gehört - gearbeitet wird.
Einziger Nachteil ist nicht das Pflücken der dornigen Schlehen, sondern der hohe Gerbstoffgehalt des Saftes.
In den gerade reifen, aber nicht überreifen und noch nicht gefrorenen Früchten kann dieser bis 10g/l ausmachen.
Durch die Überreife und dem Frost am Strauch geht er um 50% zurück, also auf Werte unter 5 g/l.
(Vergleich: milde Rotweine ehnhalten etwa 1g/l, herbe bis 2,5g/l Gerbstoff.)
Aus diesem Grunde werden viele Schlehenweine zur Ausfällung des Gerbstoffes mit Gelatine behandelt, vor allem wenn die Früchte in knapp reifem Zustand geerntet wurden. Meist stellt man aus Schlehen nur Dessertweine her, süß und alkoholreich, da Fruchtweine (wenn Gerbstoff und kein Restzucker vorhanden) geschmacklich völlig unharmonisch sind und kaum getrunken werden.

Vor und Nachteile des Gerbstoffes:

Der geschmacklich störende Gerbstoffgehalt hat den großen Vorteil, daß solche Säfte oder Weine besser haltbar sind, kaum von Bakterien befallen und somit selten krank werden.
Gerbstoff ist nicht nur im Saft, sondern auch in geringen Mengen auch in den

Schalen vorhanden.

Es stellt sich die Frage, ob durch Gefrieren in der Tiefkühltruhe eine künstliche Reifung und ein Abbau des Gerbstoffes möglich sind und ob hierdurch die Ernte vorgezogen werden kann.

Dies ist leider nicht möglich.

Am lebenden Strauch (bei anderen Fruchtarten am Baum oder Stock) laufen die biochemischen Reaktionen weiter ab, in der "leblosen" Gefriertruhe ist dagegen alles erstarrt, der Gerbstoff wird nicht mehr enzymatisch abgebaut.

Die maximale Reife oder sogar Überreife der Früchte soll an der Pflanze abgewartet werden, auch wenn die Ernte geringer ausfällt und der Saftanteil weniger wird, da die Früchte schrumpfen und besonders in trockenen Jahren weniger Saft enthalten.

1.364 unnamed.4

Amaretto Flirt:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Sektkelch
1 Sticker

20 ml Amaretto
20 ml Orangensaft
100 ml Sekt
Eiswürfel
Cocktailkirschen
Orangen

Zubereitung:

Amaretto und Orangensaft mit einigen Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) gut schütteln.

Durch das Barsieb in einen Seltkelch abseihen und mit trockenem Sekt auffüllen.

Eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken und eine Cocktailkirsche mit einem Sticker daran befestigen.

1.365 km109

Ananas Cocktail (mit Alkohol):

Zutaten:

1 gr Messer
1 Saftpresse
1 gr Schüssel
1 Schneebesen
 Trinkhalme

1 Ananas
2 Orangen
6 El Grand Marnier
750 ml Magere Milch
40 g Puderzucker
 Einige Tropfen Mandelbackaroma

Zubereitung:

Die Ananas köpfen und aushölen und das Fruchtmark, ebenso wie die Orangen, auspressen.
In eine größere Schlüssel folgende Zutaten hineingeben:
Milch, Ananas- und Orangensaft, Grand Marnier, Mandelaroma und Zucker.
Das alles mit einem Schneebesen kräftig durchrühren.

Anschließend für ein paar Stunden im Kühlschrank kühlen.
Unmittelbar vor dem Servieren das Gemisch in die ausgehöhlte Ananas umschütten und mit dem abgeschnittenen Oberteil abdecken.

In Gläsern und mit Strohalm servieren.
Alternative: Strohalm direkt in die Ananas geben.

1.366 km110

Antalya Milch:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Trinkhalm

60 ml Milch
1 Tl Rum
1/2 Ananas
30 ml Ananassaft
1 Eiweiß
 Eiswürfel

Zubereitung:

In einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) Milch, Ananassaft, Rum, Eiweiß und Eiswürfel geben und kräftig, ca. 30 sec lang, schütteln.
Den fertigen Cocktail in eine ausgehöhlte Ananashälfte umgießen und mit einem Strohalm servieren.

1.367 km111

Aquavit Clam:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixbecher
1	Tumbler
8 cl	Aquavit
4 cl	Muschelsaft
4 cl	Tomatensaft
2 cl	Zitronensaft
3 g	Salz
1 g	Pfeffer
3 Schuß	Worcestersauce
1 Schuß	Tabasco, nach Geschmack mehr
	Eiswürfel

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in den Mixbecher geben und die anderen Zutaten beifügen: mit Salz und Pfeffer lieber ein wenig sparsamer umgehen und später nachwürzen.

Alles gut verrühren und in einen vorgekühlten Tumbler gießen.

Muschelsaft

Selbst im Feinkostladen dürfte man im deutschsprachigen Raum nicht überall bei der Suche nach dieser skandinavischen Spezialität Erfolg haben.

Da die Anzahl der bekannten Rezepte aber nicht allzu groß ist, für die Muschelsaft benötigt wird, läßt sich diese Lücke in der Hausbar recht gut verschmerzen

1.368 km112

Avocado-Likör-Herstellung:

Zutaten:

1	Messer
1	Mixer
1	Flasche, leer, verschließbar
2	Avocados, sehr reif, sie dürfen aber noch keine braunen Stellen haben
125 g	Zucker
1/4 l	Sahne
1/2 l	Cognac oder guter Weinbrand

Zubereitung:

Avocados halbieren, Kerne auslösen.
Fruchtfleisch mit Zucker und Sahne im Mixer cremig fein pürieren oder
zuerst mit der Gabel zerdrücken, dann durch ein Sieb streichen,
um die Fasern zu entfernen.
Kräftig unter den Cognac quirlen, in eine Flasche füllen.

Vor Gebrauch heftig schütteln.
kühl und nicht zu lange aufbewahren.

Info:

Der Avocado-Likör ist der Vater unseres Eierlikörs.
Die Holländer haben ihn in Südamerika entdeckt und geliebt,
doch zu Hause hatten sie damals noch keine Avocados,
daher nahmen sie Eigelb dazu.
Der Eierlikör (auch "Advocaat" genannt, der Name verrät unzweifelhaft die
Herkunft) war geboren.

1.369 km113

Bananenbowle:

Zutaten:

1 Messer

4 Bananen (reife)
1 El Limejuice
2 Tl Arrak
1/2 Fl Weinbrand
1 Fl Traubensaft
2 Fl Sekt

Zubereitung:

Bananen in sehr dünne Scheiben schneiden.
Zusammen mit Limejuice, Arrak, Weinbrand und Traubensaft zugedeckt
2 - 3 Stunden ziehen lassen.
Vor dem Servieren mit Sekt auffüllen und gut gekühlt anbieten.

1.370 km114

Banyuls auf Rosa:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Messer
4 Longdrinkgläser

300 ml Milch
300 ml Banyuls (Weinsorte vom Banyuls-sur-Mer in den westlichen Pyrenäen)
300 ml Orangensaft
8 Eiswürfel

Zubereitung:

In jedes Glas 2 Eiswürfel werfen.
Die Milch und den Wein in einem Shaker kräftig durchshaken und in 4 Gläser ausgießen.
Orangensaft hinzufügen, mit kandierten Früchten oder Orangenscheiben dekorieren.

1.371 km115

Blue Ice:

Zutaten:

1 Rührglas
1 Sieb
Longdrinkgläser

4 Kugeln Vanilleeis
40 ml Blue Curacao
200 ml Milch, kalt

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben, Vanilleeis und Milch dazugeben und alles verrühren.
Den Drink in Gläser seihen.

1.372 km116

Brombeer-Drink:

Zutaten für 1 Portion:

6 cl Brombeerlikör
2 cl Wodka
5 Kugeln Melonenfleisch, 30g
2 El Zitronensaft
1 Eiswürfel
Mineralwasser

Zubereitung:

Likör, Wodka, Melonenkugeln und Zitronensaft zusammen mit dem Eiswürfel in ein Glas geben, vermischen.

Mit dem Mineralwasser aufgießen, nach Geschmack dekorieren.

1.373 km117

Caddy's Dream:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
10 cl	Ananassaft
5 cl	Orangensaft
2 cl	Frischen Zitronensaft
2 cl Bl	Curacao
9	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zutaten mit 5 - 6 Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseien.
Mit Mango und Kirsche dekorieren.

1.374 km118

Citrus Milch:

Zutaten für 1 Portion:

1	Reibe
1	Messer
1	Saftpresse
1	Sieb
1	Longdrinkglas
250	ml Milch
1	Zitrone
1	Orange
1 EL	Grand Marnier-Likör
	Puderzucker
1	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zitronenschale abreiben und 1 TL davon aufheben.
Alle Früchte auspressen.
In ein Longdrinkglas 1 EL Zitronensaft, 2 EL Orangensaft und Grand Marnier füllen.

Mit Puderzucker versüßen und anschliessend umrühren.
Mit einem Eiswürfel servieren.

1.375 km119

Cocktail aus Antalya:

Zutaten:

1	Messer
1	Mörser, oder Gabel
1 gr	Schüssel
1	Schneebesen
1	Sieb
750 ml	Traubensaft
250 ml	Weißer Rum
20 g	Ingwer
1	Zimtstange
6	Kardamonsamen
3	Nelken
1	Orange, nur geriebene Schale
	Eiswürfel

Zubereitung:

Ingwer schälen und den Inhalt zerdrücken.
In eine größere Schüssel geben und Zimt, Kardamon, Nelken und die Orangen-Schale hinzufügen.
Mit Traubensaft vermengen und ca. 6 Stunden ziehen lassen.
Anschliessend abfiltrieren, den Rum hinzugeben und kräftig verrühren.

Gut gekühlt, mit Eiswürfel und Orangenschale servieren.

1.376 km120

Cocody:

Zutaten:

1 gr	Messer
1	Mixer
	Longdrinkgläser
	Trinkhalme
1	Kokosnuss
1	Banane
3 Scheibe	Ananas
1 El	Zucker
1 Tl	Vanillezucker

250 g Buttermilch; kalt
Eis, gestossen

Zubereitung:

Die Kokosnuss zerlegen. Siehe Kokosnuss
Die Banane schälen. Ananas kleinschneiden.
Fruchtstücke, Kokosfruchtfleisch und Kokosmilch, Zucker, Vanillezucker und Buttermilch in den Mixer geben und alles kräftig mixen.

Den Drink in Gläser füllen und jeweils 1/2 Ananasscheibe an den Glasrand stecken.

Die Kokosshalben mit gestossenem Eis füllen und die Gläser hineinstellen.
Die Drinks mit Trinkhalmen servieren.

1.377 km121

Cola mit Rum und Tee (Longdrink):

Zutaten :

1 Schüssel
2 Untertassen
Longdrinkgläser

2 Fl Cola
1/2 l Tee, eisgekühlt
Rum
Zucker
Zitronensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Cola mit Tee und Rum mischen.
In je einer Untertasse Zucker, bzw. Zitronensaft füllen.
Glasränder mit Zitronensaft beträufeln und in Zucker tauchen.
Getränk einfüllen und in jedes Glas einen kleinen Eiswürfel legen.

1.378 km122

Crème Kiwi-Sahne:

Zutaten für 1 Portion:

1 Messer
1 Mixer
1 Sherry-, oder Cocktailglas

1 Kiwi
2 El Sahne
3 El Whisky
1/2 Zitrone, den Saft davon

Zubereitung:

Kiwi schälen und mit Hilfe eines Mixers mit dem Zitronensaft zerkleinern.
Sahne und Whisky zufügen.
Mit einer Scheibe Kiwi dekorieren.

Servieren in einem Sherry- oder Cocktailglas.

1.379 km123

Curacao-Cocktail mit Crusta-Rand:

Zutaten für 4 Portionen:

1 Messer
1 flaches Glasschälchen, oder Untertasse
1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
4 Cocktailgläser

1/2 Zitrone
Zucker
250 ml Orangensaft, oder den Saft von 4 gepressten Orange
einige Eiswürfel
6 cl blauer Curacao
125 ml weißer Rum
4 Cocktailkirschen
250 ml Sodawasser

Zubereitung:

Die halbe Zitrone in 4 längliche Spalten schneiden.
Den Rand von 4 Cocktailgläsern mit je 1 Zitronenspalte rundherum anfeuchten.
Zucker in ein flaches Glasschälchen oder auf eine Untertasse geben.
Die Cocktailgläser mit dem Zitronenrand in den Zucker tauchen.
Diesen Crusta-Rand gut antrocknen lassen.
In der Zwischenzeit Orangensaft und Eiswürfel in einen Shaker
(mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Curacao und Rum mit einem Barmaß oder einem Schnapsgläschen abmessen und
zufügen.
Den Shaker verschliessen und alles kräftig durchschütteln.
Je 1 Cocktailkirsche in die Gläser geben.
Mit Hilfe eines Barsiebes den Drink in die Gläser seihen,
damit das Eis nicht mit in die Gläser kommt.
Mit etwas gut gekühltem Sodawasser auffüllen.
Den Cocktail gleich servieren.
Die schöne grüne Farbe des Gekränktes entsteht übrigens durch das Mixen des

gelben Orangensaftes mit dem blauen Curacao.

1.380 km124

Erdbeertrunk:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixer
50 ml	Orangensaft
1 Tl	Granatfrucht-Sirup
1 Tl	Erdbeerlikör
1 El	Zucker
1/2	Zitrone, den Saft davon
4	Erdbeeren
1 El	Sahne

Zubereitung:

In einen Mixer Orangensaft, Zitronensaft, Granatfrucht-Sirup und Erdbeerlikör geben.

3 Erdbeeren, Zucker und Sahne hinzufügen.

Das Gemisch nun solange mischen, bis ein Gemisch der Konsistenz einer flüssigen Creme entstanden ist.

In ein Glas füllen, das mit einem Crustaranddekoriert ist und eine Erdbeere hinzufügen.

1.381 km125

Ferrari:

Zutaten für 1 Portion:

1	Old-fashioned-Glas
1	Löffel
1	Messer
3	Eiswürfel
2 cl	Amaretto
3 cl	Vermouth Dry
1 Stk	Zitronenschale

Zubereitung:

Eis in ein Old-fashioned-Glas geben, Amaretto und Vermuth darübergießen.

Gut umrühren, die Zitronenschale über den Drink ausdrücken und ins Glas geben.

1.382 km126

Frucht Bowle:

Zutaten:

1	Messer
1	Saftpresse
1	Bowlengefäß
1	Schöpflöffel
	Londrinkgläser, mit Crustarand vorbereiten
3	Orangen
3	Zitronen
2	Grapefruit
250 ml	Ananassaft
1/2 Glas	Granatfrucht-Sirup
1/2 Glas	weißen Rum
10	Zuckerwürfel
1 l	Mineralwasser, gekühlt
	Eiswürfel

Zubereitung:

Eine Orange und Zitrone sorgfältig waschen und trocknen.

Beide Früchte so schälen, daß eine "Schlange" entsteht.

Orangen, Grapefruits und Zitronen auspressen und in ein Bowlen-Gefäß umfüllen.

Ananassaft, Rum, Granatfrucht-Sirup sowie Zuckerwürfel hinzugeben und verrühren.

Für das Aroma die abgeschälten Schalen der beiden Früchte hinzugeben.

Vor dem Servieren Eiswürfel und gekühltes Mineralwasser hinzufügen.

In Longdrink-Gläser mit Crustarand servieren.

1.383 km127

Fruchtpunsch:

Zutaten:

1	Bowlengefäß
1	Schöpflöffel
	Bowlengläser
2/3 l	Bacardi Rum Light-Dry
1/4 l	Ananassaft
1/4 l	Orangensaft
12 cl	Zitronensaft
	Zuckersurup
1/4 l	Ginger Ale

Zubereitung:

Bacardi Rum und die Säfte in ein Bowlengefäß geben.
Zuckersirup nach Geschmack hinzufügen und für einige Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Ginger Ale auffüllen.

1.384 km128

Golden Dream:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1 gr	Cocktailglas
2	Eiswürfel
20 ml	Galliano
20 ml	Cointreau
20 ml	Orangensaft
20 ml	Sahne

Zubereitung:

Zutaten auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) ausgiebig schütteln.

In ein großes Cocktailglas seihen und servieren.

1.385 km129

Grapefruit-Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1	Mixglas
1	Sieb
1 gr	Becherglas
2 Tl	Zuckersirup
4 cl	Grapefruit-Nektar
2 cl	Klarer Weinbrand
	Sodawasser
2	Kirschen
2	Grapefruitspalten

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixglas auf Eis gut verrühren, in ein großes Glas abseihen, mit Sodawasser aufgießen.

Mit Kirschen und Grapefruitspalten garnieren.

1.386 km130

Green Leaves:

Zutaten für 1 Portion:

1	Londrinkglas, mit	Crusterrand vorbereiten
1	Messer	
	Zitronensaft	
	grüner Zucker	
2 cl	Pfefferminz-Sirup	
2 cl	Gin	
	Tonic Water	
1	Limettenscheibe	
1	Minzezweig	
	Eiskugeln	

Zubereitung:

Das Londrinkglas, mit Crustarand vorbereiten und zur Hälfte mit Eiskugeln füllen.
Sirup und Gin darübergeben und mit Tonic Water auffüllen.
Mit der Limettenscheibe und Minze garnieren.

1.387 km131

Green Suze:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker	
1	Serviette, oder Tuch	
1	Longdrinkglas	
5 Teile	Suze (*)	
2 Teile	Birnengeist	
1 Teil	Blue Curacao	
1 Blatt	Minze	
	Eis	
	Soda	

Zubereitung:

Alle Zutaten shaken und mit Minze garnieren.

Anm.: (*) Suze ist ein franz. Aperitif mit Anisgeschmack aus dem Hause Pernod.

1.388 km132

Hausmacher Wodka-Herstellung (Rußland):

Zutaten:

1	Schüssel
1	Messer
550 ml	abgekochtes kaltes Wasser
450 ml	Reinen Alkohol
1 Tl	Zucker
	Etwas Zitronenschale, hauchdünn geschnitten

Zubereitung:

Alkohol mit dem abgekochten Wasser verdünnen, Zucker und Zitronenschale hinzufügen.

Den Schnaps 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Zitronenschale dient zum Aromatisieren der Spirituose.

Ebenso geeignet ist auch ein Glas Kräuterlikör, den man statt der Zitronenschale beifügen kann.

1.389 km133

Honiglikör-Herstellung:

Zutaten:

1	Topf
1	Schneebesen
	Flaschen, leere, verschließbar
500 g	Honig
3/4 l	heißes Wasser
1 l	Weingeist (90%)

Zubereitung:

Honig in heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen und den Weingeist unterrühren.

Dann das ganze in Flaschen abfüllen und 14 Tage ruhen lassen.

1.390 km134

Ibu Cocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Messer
1	Sektkelch
20 ml	Brandy
20 ml	Apricot brandy
20 ml	Orangensaft
100 ml	Sekt, trocken, eisgekühlt
	Eiswürfel
1	Orangenscheibe

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten außer Sekt mit einigen Eiswürfeln in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in einen Sektkelch abgießen und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

Als Dekoration eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

1.391 km135

Jamaica Elegance:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Old-fashioned-Glas
4	Eiswürfel
15 ml	Weinbrand
15 ml	Ananassaft
30 ml	Limettensaft
40 ml	Dark Jamaica Rum

Zubereitung:

Zutaten auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln und in ein Old-fashioned Glas servieren.

1.392 km136

Jamaika:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Cocktailglas, gekühlt

100 ml Milch, eisgekühlt
50 ml Starken Kaffee
1 Tl Weißen Rum
Kaffeebohnen in Schokolade

Zubereitung:

Sehr kalte Milch im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit Kaffee und Rum vermischen, in ein gekühltes Cocktail-Glas füllen.
Mit Schokolade überzogene Kaffeebohnen servieren.

1.393 unnamed.5

Joggerdrink:

Zutaten:

1 Mixer
1 Zerkleinerer
hohe Bechergläser
dicke Trinkhalme

1/2 l Gemüsesaft
200 g Buttermilch
1 Schuß Meerrettich, frischgerieben
1 Tl Zitronensaft
Weißer Pfeffer
Salz
Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Gemüsesaft, .Buttermilch, Meerrettich und Zitronensaft in den Mixer geben und alles gut mixen, dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Drink in Gläser geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit dicken Strohhalmen servieren.

1.394 km137

Kaffee Bowle:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixglas
1 gr Becherglas

1 kl Tasse starken Kaffee
60 ml Kalte Milch
1 Tl Rum
1 Kugel Schokoladeneis
25 g Schlagsahne
 Schokoladenpulver
 Schokolade, geraspelt

Zubereitung:

Die 3 ersten Zutaten in aufgeführter Reihenfolge vermischen und in ein großes Glas füllen.
Eis hinzufügen und mit geschlagener Sahne bedecken.
Mit Schokoladenpulver oder geraspelter Schokolade dekorieren.

1.395 km138

Karibik (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Longdrinkglas
1 Spieß, lang

100 ml Milch
50 ml Ananassaft
1 Tl Curacao
 Ananas
 Minzblätter
 Orangenschale
 Kiwi
 Eisschnee

Zubereitung:

In den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) frische Milch, Ananassaft und Curacao einfüllen und mit Eisschnee durchshaken.
In das Glas füllen und mit einem Spieß aus folgenden Zutaten servieren:
Ananas, Blatt frischer Minze, Orangenschale und einer Scheibe Kiwi.

1.396 km139

Kiwi Feeling:

Zutaten für 1 Portion:

1	Messer
1	Mixer
1 gr	Champagnerglas
1 mgr	Reife Kiwi
2 El	Gestossenes Eis
10 ml	Bananensirup
	Champagner

Zubereitung:

Kiwi schälen, das weiße Kernstück entkernen und das Fruchtfleisch mit Eis, Bananensirup und einem Schuß Champagner in den Mixer geben. Schaumig schlagen, in ein großes Champagnerglas gießen und mit Champagner auffüllen.

1.397 km140

Kyoto (Japan):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Barsieb
1	Cocktailschale
80 ml	Sake
20 ml	Sherry dry
20 ml	Orangensaft
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) mit einigen Eiswürfeln gut schütteln und durch ein Barsieb auf weitere Eiswürfel in eine Cocktailschale abseihen.

Info: SAKE (15%)

Dieses aus Reis hergestellte Nationalgetränk der Japaner wird oft auch als "Reiswein" bezeichnet.

Neben der Verwendung in Mixgetränken wird es auch gerne pur aus vorgewärmten kleinen Tassen getrunken.

1.398 km141

Kümmellikör-Herstellung:

Zutaten:

1 Topf
1 Sieb
1 kl bauchige Flasche, leer, verschließbar

später:

1 Trichter
Watte

500 ml Weingeist
400 ml Wasser
200 g Zucker
2 El Frischer grüner Kümmel

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen.
Den Kümmel spülen, auf einem Sieb abtropfen lassen,
in eine kleine bauchige Flasche geben,
den mit dem Weingeist vermischten Sirup dazugießen, verschliessen und
5 Tage wegstellen.
Dann durch einen Trichter mit Watte in Flaschen füllen und diese
verschliessen.

1.399 km142

Liberty Suze (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Trinkhalm

3 Teile Suze (*)
3 Teile Bourbon (Whisky)
3 Teile Pfirsich-Nektar
1 Teil Erdbeer-Sirup
Kandierte Kirsche

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Glas füllen und umrühren.
Mit kandierter Kirsche dekorieren und mit Strohalm servieren.

Anm.: (*) Suze ist ein franz. Aperitif mit Anisgeschmack aus dem Hause Pernod.

1.400 km143

Liebesdrink (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	hohes Becherglas
4 cl	Orangensaft
4 cl	Sahne
3 cl	Triple Sec
2 cl	Galliano (Vanillelikör aus Italien)
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln, abseihen.

1.401 km144

Little Devil:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Cocktailglas
1	Trinkhalm
3	Eiswürfel
1 cl	Zitronensaft
1 cl	Cointreau
1 1/2 cl	Gin
1 1/2 cl	Weißer Rum

Vorwort:

Wenn Sie den Cocktail getrunken haben, wissen Sie, warum er "Little Devil" (Kleiner Teufel) heißt.

Zubereitung:

Eiswürfel mit den Zutaten in einen Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und kräftig schütteln.
In ein Cocktailglas seihen und mit einem Trinkhalm servieren.

1.402 km145

Make me crazy (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Longdrinkglas
6 cl	Wodka
2 cl	Maraschino
2 cl	Barcadi weiß
2 cl	Sahne
	Orangensaft, nach Belieben
	Ananassaft, nach Belieben

Zubereitung:

Im Shaker die Zutaten mischen und in ein Longdrinkglas geben

1.403 km146

Mandarinen-Bowle:

Zutaten:

1	Bowlengefäß
1	Schöpflöffel
	Bowlen- oder Punschgläser
312 g	Mandarinen ,a. d. Ds., oder 4 Stk frische
6 cl	Grand Marnier
2 cl	Zuckersirup
6 cl	Mandarinensaft
1/2 l	Weißwein, trocken
2 l	Hirschquell-Heilwasser

Zubereitung:

Frische oder Dosenfrüchte mit Grand Marnier, Zuckersirup, Mandarinensaft und dem Weißwein in ein Bowlegefäß geben und einige Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Heilwasser auffüllen.

1.404 km147

Mer du Sud:

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren

4 cl Cointreau
1 cl Curacao Blue
4 cl Ananassaft
Ginger Ale
Ananasstück
Cocktailkirsche

Zubereitung:

Die Zutaten - ohne Ginger Ale - in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben, umrühren und mit Ginger Ale auffüllen.
Mit Ananasstück und Cocktailkirsche garnieren.

1.405 km148

Milch mit Sirup (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren

250 ml Milch
2 El Granatfrucht-Sirup
1 El Weißer Rum
Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas geben und gut vermischen.
Mit einem Eiswürfel servieren.

1.406 km149

Milch-Creme-Shake:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 Messer
1 Longdrinkglas

8 cl Eckes Edelkisch Cream
100 ml Milch

2 Vanilleeiskugeln
Cocktailkirsche
Kiwischeibe
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Likör mit Milch, Vanilleeis und einigen Eiswürfeln mixen und in einem Longdrinkglas servieren.

Mit Cocktailkirsche, Kiwischeibe und Zitronenmelisse garnieren.

1.407 km150

Monkey's Neck (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 gr Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Messer

2 Eiswürfel
1 Tl Zuckersirup
20 ml Sherry
80 ml Rotwein
100 ml Starkbier
1 Gurkenscheibe

Zubereitung:

Eis in ein großes Longdrinkglas geben.
Zuckersirup, Sherry und Rotwein darübergießen und verrühren.
Mit kaltem Bier auffüllen, nochmals umrühren und mit Gurkenscheibe garnieren.

1.408 km151

Mule Hind Leg:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixglas
1 Sieb
1 Cocktailglas

3 Eiswürfel
1 cl Dry Gin
1 cl Apfelbranntwein
1 cl Benedictine

2 Tl Ahornsirup
1 cl Aprikosenlikör

Vorwort:

So gut dieser Cocktail auch schmeckt, der Name warnt vor zu großem Zuspruch, sonst fühlt man sich tatsächlich wie kräftig vom Hinterbein eines Maultiers getreten.

Zubereitung:

Eiswürfel und alle anderen Zutaten in ein Mixglas geben.
Gut verrühren und in ein Cocktailglas seihen.
Sofort kalt servieren.

1.409 km152

Muntermacher II:

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixer
1 hohes Becherglas

8 cl Gemüsesaft
4 cl Möhrensaft
1/2 Tl Tabasco
1 Prise Muskat
2 cl Wodka
Mineralwasser
1 Bleichselleriestange

Zubereitung:

Gemüsesaft, Möhrensaft, Tabasco, Muskat und Wodka vermischen und in ein Glas geben.
Mit Mineralwasser auffüllen und mit dem Bleichselleriestengel verzieren.

1.410 km153

Natalie:

Zutaten:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb

250 ml Milch

250 ml Ananassaft
25 ml Vodka
Eisschnee
4 Kandierte Früchte, zur Dekoration

Zubereitung:

Alle Zutaten energisch (etwa 10 Sek. lang) im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) shaken.
In Gläser füllen und jedes Glas mit einer kandierten Kirsche dekorieren.
Vor dem Servieren kann man auch die Gläser mit einem Crustarand dekorieren.

1.411 km154

Ochsenauge:

Zutaten für 1 Portion:

1 Cocktailschale, möglichst flach
1 Teelöffel
1 Trinkhalm

50 ml Portwein, rot
1 Eigelb

Zubereitung:

Das unzerflossene Eigelb in eine möglichst flache Cocktailschale geben.
Den Portwein vorsichtig darübergießen, mit Löffel und Trinkhalm servieren.

1.412 km155

Orange Oasis (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren

Gestossenes Eis
15 ml Cherry Brandy
40 ml Gin
100 ml Orangensaft
Ginger Ale

Zubereitung:

Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen, Likör, Gin und Orangensaft zugeben, gut umrühren und mit Ginger Ale auffüllen.

1.413 km156

Pflaumen-Bowle:

Zutaten:

1	Messer
1	Bowlengefäß
1	Schöpflöffel
	Bowlengläser
250 g	Gelbe Pflaumen
250 g	Dunkle Pflaumen
9 El	Zwetschgenwasser
2 Fl	Asti Spumante, gekühlt

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und die Steine entfernen.
Pflaumen in ein Bowlengefäß geben und mit Zwetschenwasser beträufeln.
Etwa 1/2 Stunde durchziehen lassen.
Kurz vor dem Servieren mit gekühltem Sekt auffüllen.

1.414 km157

Pina Colada II:

Zutaten:

1	Mixer
	Cocktailschalen
100 ml	Kokosmilch
100 ml	Ananassaft
100 ml	Weißer Rum
3 Tl	Natürliches Kokosaroma HT
2 Tl	Frusip's Ananas
50 ml	Eis, zerstoßen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer gut vermengen und gekühlt genießen.

1.415 km158

Prickelnder Rose Star (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Mixglas
1 Messer
1 Longdrinkglas
1 Spieß

1 Rosa Grapefruit, den Saft davon
1 El Grenadine
1 El Kirschlikör
Rose Sekt, trocken, gekühlt

Zubereitung:

Alles mischen und mit gekühltem rose Sekt aufgießen.
Schale von der Grapefruit so abschneiden und einritzen,
daß eine Maske entsteht.
Eine Kirsche darunter aufspießen.

1.416 km159

Suze Tropic:

Zutaten für 1 Portion:

1 Longdrinkglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Messer

5 Teile Suze (*)
2 Teile Gin
1 Zitrone, den Saft davon
Eiswürfel oder Tonic

Zubereitung:

Alle Ingredienzien in einem Longdrinkglas vermischen, Eiswürfel oder Tonic zugeben und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Anm.: (*) Suze ist ein franz. Aperitif mit Anisgeschmack aus dem Hause Pernod.

1.417 km160

Teelikör-Herstellung:

Zutaten:

1 Topf
1 Messer
Flaschen, leer, verschließbar

1 El Tee, schwarz

250 ml Wasser
700 ml Korn
2 Sternanisstangen
2 Zimtstangen
1 Zitrone, unbehandelt
250 g Zucker

Zubereitung:

Tee mit kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt 5 min. ziehen lassen. Wenn der Tee erkaltet ist, den Korn zugießen, Sternanis, Zimtstangen, Zitronenschale (spiralförmig von der Zitrone lösen) und Zucker eingeben. Den nun fertiggestellten Likör in Flaschen abfüllen und kühl servieren.

1.418 km161

Tiger Milch:

Zutaten:

1 Bowlenglas
1 Schneebeesen

2 Ds Kondensmilch 10%
1 Fl weißen Rum
200 ml Wasser
8 El Starken Kaffee-Auszug
1 Prise Gemahlene Zimt
Pfefferminz-Sirup
Eiswürfel

Zubereitung:

In einem Bowle-Glas wird die Kondensmilch mit dem Rum vermischt, der Kaffee zugegeben und gekühlt.

Die Glas-Ränder dekorieren, indem man mit Pfefferminz-Sirup einen Crustarand herstellt.

Unmittelbar vor dem Servieren die Eiswürfel hinzugeben und die Oberfläche mit Zimt bestreuen.

1.419 km162

Tom & Jerry:

Zutaten für 1 Portion:

1 Topf

3 kl Schüsseln
1 Schneebesen
1 Sherryglas

1 Glas Milch
1 cl Cognac
1 cl Rum
1 Ei
2 Nelken
1 El Zucker

Zubereitung:

Milch aufwärmen.

In einer kleinen Schüssel Eigelb (wie für ein Omelette), Zucker und Nelken mit einem Schneebesen zerschlagen.

Cognac und Rum hinzufügen und mit der heißen Milch auffüllen, ohne jedoch das Rühren zu beenden.

In einer separaten Schüssel das Eiweiß steifschlagen.

In einer dritten Schüssel die Inhalte beider Schüsseln zusammenführen und solange rühren, bis alles homogen ist.

Nelken entfernen und nach dem alles abgekühlt ist in einem Sherryglas servieren.

1.420 km163

Melonen-Basilikum-Bowle (Gewürztraminer):

Zutaten:

1 Bowlengefäß
1 gr Messer
1 Teelöffel
1 Kugelausstecher
1 Schöpflöffel
 Bowlengläser

4 Bd Basilikum
1 Ogenmelone
1 1/2 l Gewürztraminer
3/4 l Sekt

Zubereitung:

3/4 vom Basilikum in ein Bowlegefäß hängen.

Die Melone halbieren und die Kerne herauskratzen.

Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel auslösen und in das Bowlengefäß geben.

Mit dem Gewürztraminer übergießen und zugedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Das Basilikumbündel entfernen.

Die Blätter des restlichen Basilikums abzupfen und in die Bowle geben.

Mit dem gut gekühlten Sekt übergießen.

Tip: Besonders ansehnlich wird die Bowle,
wenn man Kugeln verschiedenfarbiger Melonen nimmt,
also auch Charentais- oder Honigmelonen.

1.421 km164

Quitten Aufguß:

Zutaten:

1 Reibe
1 Schüssel

später:

1 Elektro-Entsafter
1 Litermaß
1 gr Glasgefäß
1 Tuch, zum abdecken

noch später:

1 Trichter
Watte
Flaschen, leer, verschließbar

24 Sehr reife Quitten
1 1/2 l Wodka (40%) auf 1 Teil Quittensaft
600 g Eiszucker auf 1 l Wodka
1 Zimtstange
2 Nelken

Vorwort:

Achtung: Das Wodka-Volumen sollte gleich dem Volumen des Saftes sein!

Zubereitung:

Quitten sorgfältig reinigen.
Anschließend werden die Quitten, mit der Schale (!) auf einem Reibebrett
in eine Schüssel gerieben.
Die so entstandene Quitten-Masse wird nun abgedeckt und für 3 Tage kühl
gelagert.

Nach der Lagerung wird die Masse nun entsaftet (z.B. in einem Entsafter).
Das Volumen des Saftes wird nun gemessen und in den oben genannten
Proportionen den Eiszucker und den Wodka hinzugegeben.
Das ganze Gemisch in ein großen Glasbehälter umfüllen,
Zimtstange und Nelken hinzugeben, abdecken und 10 Wochen lang lagern.

Nach den 10 Wochen abfiltern, in Flaschen abfüllen und nochmals 3 Monate
lang lagern.

Nach dieser 3-monatigen Lagerzeit ist der Aufguß trinkbar.

1.422 km165

Santa Suze:

Zutaten für 1 Portion:

1	Cocktailglas
1	Teelöffel
4 Teile	Suze (*)
2 Teile	Tequila
4 Teile	Aprikosen-Nektar
	Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Ingredienzien in einem Cocktailglas zusammenmischen und mit Eiswürfel servieren.

Anm.: (*) Suze ist ein franz. Aperitif mit Anisgeschmack aus dem Hause Pernod.

1.423 km166

Santa-Fe-Express (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1	Longdrinkglas
1	langstieliger Löffel, zum umrühren
1 cl	Cointreau
1 Tl	Zitronensaft
3	Eiswürfel
4 cl	Orangensaft
2 cl	Sodawasser
2 Tl	TK-Himbeeren

Zubereitung:

Cointreau, Zitronensaft und Eis im Glas verrühren.
Mit Orangensaft und Soda auffüllen.
Mit Himbeeren garnieren.

1.424 km167

Schoko-Alexander:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch

1 Cocktailschale
1 Papierschirmchen

1 cl Eckes Edelkirsch Chocolat, (1)
3 cl Eckes Edelkirsch Chocolat
2 cl Gin
4 cl Sahne
Eiswürfel
Cocktailkirsche

Zubereitung:

Edelkirsch Chocolat (1), die gleiche Menge Gin und die doppelte Menge Sahne auf Eiswürfel im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) schütteln und in eine Cocktailschale füllen.

Restlichen Likör in kreisenden Bewegungen so darauf gießen, daß ein Muster auf der Oberfläche entsteht.

Mit Cocktailkirsche und Papierschirmchen dekorieren.

Beilage: Als Snack paßen scharf gewürzte Hackbällchen.

1.425 km168

Schokoladenlikör-Herstellung:

Zutaten:

1 Topf
1 Schüssel
1 Schneebesen
1 Mixer
1 feines Sieb

200 g Blockschokolade
1/2 l Schlagsahne
1/4 l Wasser
2 Eigelb
1 El Zuckersirup
4 El Alkohol (ca.96% Vol.) oder 8 El Rum
1/2 Orange, nur feingeriebene Schale

Sirupzubereitung:

1 Glas Zucker in einen Topf geben.
Etwas Wasser hinzufügen und auf der Kochplatte, bis zur vollkommen lösung des Zuckers, erwärmen.
Abkühlen lassen.

Anmerkung:

Wenn der Sirup kalt ist, darf der Zucker *nicht* ausfallen.
Sollte dies der Fall sein so muß man noch etwas Wasser hinzufügen und erneut erwärmen.

Dieser Vorgang ist solange zu wiederholen, bis die Zuckerlösung klar und homogen ist.

Es ist jedoch ganz normal, daß sich auf der Oberfläche ein "Film" bildet.

Zubereitung:

Schokolade in einem Topf geben und etwas Schlagsahne (etwa 4 EL) zugeben. Im Wasserbad solange erwärmen (unter gelegentlichen Rühren) bis die Schokolade restlos gelöst ist und die Lösung homogen ist.

Den verbleibenden Rest der Schlagsahne kurz, unter ständigen Rühren, aufkochen.

Eigelb, Zuckersirup und Orangenschale mit Hilfe eines Mixers vermengen und zu der geschmolzenen Schokolade hinzufügen, und unter ständigem Rühren die abgekochte Schlagsahne und das Wasser untermengen

Das Gemisch nochmals, langsam, unter ständigem Rühren, erwärmen und bei den ersten Anzeichen des beginnenden Kochens von der Herdplatte nehmen.

Im Wasserbad abkühlen lassen (geht schneller) und den Alkohol untermischen.

Tip: Es ist besser vor dem Abkühlen des Likörs in eine Flasche, diesen durchzusieben.

Dieses Rezept kann auch für heiße Schokolade verwendet werden, wobei der Alkohol in diesem Fall gleich zum Eigelb hinzukommt und das Wasser entfällt.

1.426 km169

Sekt-Quartett Regenbogen I:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sektglas
1	Spießchen
1 cl	Limettensaft
1 cl	Weißer Rum
2 cl	Grüner Bananenlikör
2	Eiswürfel
	Sekt, trocken
1	Bananenscheibe
2	Grüne Cocktailkischen

Zubereitung:

Den Limettensaft, Rum und Likör mit Eiswürfeln im Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) kräftig schütteln.

In ein Sektglas aufgießen.

Bananenscheibe und die grünen Cocktailkirschen auf ein Spießchen stecken und mit dem Getränk servieren.

1.427 km170

Suze Cassis:

Zutaten für 1 Portion:

1 Sherryglas
1 Teil Saft aus schwarzen Johannisbeeren
5-10 Teile Suze (*) (je nach Geschmack)
Eiswürfel
1 Johannisbeeren-Rispe oder 1 Scheibe Orange

Zubereitung:

Suze und Johannisbeerensaft in ein Sherryglas füllen und Eiswürfel hinzugeben.
Dekorieren.

Anm.: (*) Suze ist ein franz. Aperitif mit Anisgeschmack aus dem Hause Pernod.

1.428 km171

Cuba libre (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Trinkhalm
2-3 Eiswürfel
1,5 cl durchsehiter Zitronensaft
5 cl Rum
Cola

Zubereitung:

Eiswürfel in ein hohes Becherglas geben.
Zitronensaft und Rum drübergeben und nach belieben mit Cola auffüllen.
Umrühren und mit einem Trinkhalm servieren.

1.429 km172

Delicious Sour:

Zutaten für 1 Portion:

1 mgr	Becherglas
1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Messer
1	Trinkhalm
2-3	Eiswürfel
1 Bl	Zuckersirup
1/2	Zitrone, den Saft davon
2 cl	Calvados
2 cl	Barack Palinka
1	Eiweiß
	Sodawasser
2	Apfelstückchen

Zubereitung:

Eis grob zerkleinert in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.

Alle übrigen Zutaten, bis auf Soda und Apfelstückchen dazugeben und im Shaker kräftig schütteln.

In ein mittelgroßes Becherglas abseihen.

Mit Sodawasser auffüllen.

Die Apfelstückchen auf den Rand setzen.

Mit einem Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.430 km173

Diana Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1	hohes Becherglas
1	langstieliger Löffel
1	Trinkhalm
2-3	Eiswürfel
1 Bl	Grenadine
1 Spritzer	Angostura
	Sekt
	frische Früchte

Zubereitung:

Die Eiswürfel sehr fein zerkleinern.

Ein hohes Becherglas etwa bis zur Hälfte damit füllen;
das Eis glattstreichen.
Greanadine, Maraschino und Angostura daraufgeben und mit Sekt auffüllen.
Mit frischen Früchten und mit langstieligem Löffel und
einem Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.431 km174

Dixie:

Zutaten für 6 Portionen:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
6	Cocktailgläser
2-3	Eiswürfel
1 Bl	Zitronensaft
24 cl	Rye Whisky
3 Bl	Zucker
2 Spritzer	Angostura
1 Bl	Curacao
2 Bl	weißer Crème de Menthe Minzeblätter

Zubereitung:

Eiswürfel und Zitronensaft in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Alle Zutaten bis auf die Minze dazu geben und alles kräftig schütteln.
In Cocktailgläser abseihen.
Glasränder mit den Minzeblättern garnieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.432 km175

Eden Rocks:

Zutaten für 1 Portion:

1	Sektkelch
1	Messer
1	Trinkhalm
1 Bl	Himbeersirup
2,5 cl	Kirschwasser

Sekt, gekühlt
1 dünne Orangenscheibe
1 Maraschinokirsche

Zubereitung:

Himbeersirup und Kirschwasser in einen Sektkelch geben.
Mit Sekt auffüllen.
Orangenscheibe und Kirsche dazugeben.
Mit einem Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.433 km176

El Dorado:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 gr Cocktailglas, oder Sektglas
1 Trinkhalm
1 Löffel

2-3 Eiswürfel
1 Bl Kokusnußraspel
2,5 cl Eierlikör
2,5 cl Crème de Cacao, braun
5 cl Rum, weißer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und sehr gut schütteln.
In ein großes Cocktailglas, oder Sektglas seihen.
Mit Trinkhalm und einem Löffel servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

Man kann Eierlikör leicht selber nach seinem eigenen Geschmack herstellen.

1.434 km177

Entwicklungshilfe:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker

1 Serviette, oder Tuch
1 Ballon-Glas

3 Eiswürfel
1 Ei
1/8 l eiskalter starker Kaffee
3 cl Portwein
3 cl Weinbrand

Zubereitung:

Die Eiswürfel zerkleinern und in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Alle Zutaten auffüllen, gut schütteln und in einem Ballon-Glas servieren.

1.435 km178

Favorit:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Becherglas
1 Trinkhalm

2 cl Curacao, weiß
2 cl Rum
2 cl Kondensmilch
1 1/2 Bl Puderzucker
1 1/2 Bl Pulverkaffee
1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben und länger kräftig schütteln und im Becherglas mit einem Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

@@ENDNODE

1.436 km179

Feodora Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Cobblerglas, oder Sektkelch
1 langstieliger Löffel
1 Messer

1 Trinkhalm

3 Eiswürfel
6 Bananenscheiben
1 cl Curacao
1 cl Rum
 Soda
1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Die Eiswürfel sehr fein zerkleinern und in ein Cobblersglas,
oder in einen Sektkelch geben.
Das Eis glattstreichen.
die Bananenscheiben drauflegen, Weinbrand, Curacao und
Rum darübergießen und mit Soda nach Belieben auffüllen.
Die Orangenscheibe einschneiden und an den Glasrand stecken.
Mit Trinkhalm und einem Löffel servieren.

1.437 km180

Fliegender Holländer:

Zutaten für 1 Portion:

1 kl Becherglas

2-3 Eiswürfel
5 cl Genever
2,5 cl Zitronensaft, durchgeseihter
2,5 cl Granadine
 Wasser

Zubereitung:

Eiswürfel, Genever, Zitronensaft und Grenadine in ein kleines Becherglas
geben und mit Wasser auffüllen.

Hinweis: Dieser Drink schmeckt ganz besonders gut, wenn man zum Mixen
frisches Quell- oder Brunnenwasser verwendet.

1.438 km181

Floater:

Zutaten für 1 Portion:

1 gr Ballon-Glas, oder ein hohes Becherglas
1 Trinkhalm

3-4 Eiswürfel
Sodawasser
4 cl Weinbrand

Zubereitung:

Ein großes Ballonglas oder ein hohes Becherglas zur Hälfte mit Eiswürfeln oder einem größeren Eisstück füllen.
Sodawasser aufgießen.
Vorsichtig vom Rand her Weinbrand in das Glas gießen.
Er soll sich nicht mit Wasser vermischen.
Mit Trinkhalm servieren.

1.439 km182

Japonaise:

Zutaten für 1 Portion:

1 hohes Becherglas
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Trinkhalm

2-3 Eiswürfel
1 cl Grenadine
2,5 cl Eierlikör
1,5 cl Kirschwasser
Soda

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Soda in ein hohes Becherglas geben und gut verrühren.
Mit Soda auffüllen und mit Trinkhalm servieren.

Anm.: Man kann Eierlikör auch leicht nach eigenem Geschmack selber bereiten.

1.440 km183

Kaffee Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Cobblerglas, oder ein Sektkelch
1 langstieliger Löffel, zum umrühren
1 Trinkhalm

2-3 Eiswürfel
4 cl Weinbrand
4 cl Kaffeelikör
4 cl Zuckersirup

kalter Kaffee

Zubereitung:

Das Eis fein schaben.

Ein Cobblerglass, oder ein Sektkelch bis zu einem Drittel damit füllen.

Das Eis glattstreichen, Weinbrand, Likör und Sirup darübergießen und mit kaltem Kaffee auffüllen.

Mit einem Trinkhalm servieren.

1.441 km184

Kirsch Cobbler (Longdrink):

Zutaten für 1 Portion:

1 Cobblerglass, oder Sektkelch
1 langstieliger Löffel
1 Trinkhalm

3 Eiswürfel
4 cl Kirschwasser
4 cl Kirschsirup
Soda
6-8 Kirschen, entsteinten

Zubereitung:

Das Eis fein schaben.

Ein Cobblerglass, oder Sektkelch bis knapp zur Hälfte damit füllen.

Kirschwasser und Kirschsirup darübergießen, vorsichtig umrühren, mit Soda nach Belieben auffüllen, mit entsteinten Kirschen garnieren und mit Trinkhalm und Löffel servieren.

1.442 km185

Knock out:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 Cocktailglas, oder ein Sektkelch
1 Trinkhalm

2 Eiswürfel
2 Bl Zuckersirup
2 cl Scotch Whisky
1 Eigelb

Sekt

Zubereitung:

Die Eiswürfel in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Alle übrigen Zutaten, bis auf den Sekt darübergießen und kräftig schütteln.
In ein Cocktailglas oder in einen Sektkelch sehen.
Mit Sekt auffüllen und mit Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.443 km186

Kullerpfirsich:

Zutaten für 1 Portion:

1	Spieß, Zahnstocher, oder Gabel
1	bauchiges Glas, oder Kullerpfirsichglas (gibt es wirklich zu kaufen)
1	Messer
1	Gabel
1	Pfirsich
	Sekt

Zubereitung:

Den Pfirsich 20 - 30 mal mit einem Cocktailspießchen oder einer Gabel rundherum einstechen und in ein bauchiges Glas, oder in das spezielle Kullerpfirsichglas legen.
Mit Sekt auffüllen und abwarten, bis der Pfirsich anfängt zu kullern.
Wenn man sich an Kullern satt gesehen hat, darf man den Pfirsich mit Messer und Gabel, die dazu serviert wurden, zerschneiden.

1.444 km187

Lady's Crusta:

Zutaten für 1 Portion:

1	Weinglas mit Crustarandmit Orangensaft
1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Messer
1/2	Orange, den Saft davon
2 El	Zucker
1	Eiswürfel
5 cl	Portwein

1 Orange, den Saft davon
1 Bl Zuckersirup
1 Orangenschalenspirale

Zubereitung:

Den Eiswürfel in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Portwein, Orangensaft und Zuckersirup darübergießen, schütteln und in das vorbereitete Crustaglas seihen.
Die Orangenspirale einhängen.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.445 km188

Französischer Champagner Cobbler:

Zutaten für 1 Portion:

1 Cobblerglass
1 Löffel
1 Trinkhalm

3-4 Eiswürfel
1 Bl Curacao
1 Bl Maraschino
1 Bl Zitronensaft, durchgeseiht
3 Erdbeeren, oder Cocktailkirschen
1/2 Pfirsich, a.d.Ds., in Achtel geschnitten
1 El Ananasstückchen, a.d.Ds.
Champagner

Die Eiswürfel sehr fein zerkleinern und ein Cobblerglass bis zu Hälfte damit füllen.

Das Eis mit einem Löffel glattstreichen, mit Früchten garnieren.
Nacheinander Curacao, Maraschino und Zitronensaft darübergießen.
Mit Champagner auffüllen.
Mit Löffel und Trinkhalm servieren.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.446 km189

Georgia Mint Julep:

Zutaten für 1 Portion:

1 Topf
1 Becherglas
1 Bar- oder Teelöffel

1 Messer
1 Trinkhalm

2 Bl Zucker
6 cl Wasser
3 Zweige Minze, kraus und frisch
1 kl Zweig Minze, kraus und frisch
2 Eiswürfel
2,5 cl Weinbrand
2,5 cl Apricot Brandy
1 Aprikose, oder Pfirsich
1 Limettenscheibe
1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

Den Zucker im Wasser auflösen, die 3 Minzezweige hinzugeben, etwas 3 min. ziehen lassen, mit einem Barlöffel ausdrücken und herausnehmen.
Die Eiswürfel fein schaben und in ein Becherglas füllen.
Darauf die Zucker-Minz-Mischung, den Weinbrand und den Apricot Brandy gießen.
Die entkernte Frucht in Achtel schneiden und als Garnierung auflegen.
In die Mitte den kleinen Minzezweig stecken, nach Wunsch je eine Zitronen- und Limettenscheibe dazugeben.
Mit Löffel und Trinkhalm servieren.
Es können frische Früchte oder Dosenfrüchte verwendet werden.
Die Fruchtemenge bleibt dem Geschmack überlassen.

An warmen Sommerabenden besonders zu empfehlen.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.447 km190

Gin Fizz:

Zutaten für 1 Portion:

1 Shaker
1 Serviette, oder Tuch
1 Sieb
1 hohes Becherglas
1 Trinkhalm

2-3 Eiswürfel
1 Zitrone, den Saft davon
2 Bl Zuckersirup
3 cl Gin
 Soda

Zubereitung:

Die Eiswürfel zerkleinern und in den Shakergeben.
Zuerst Zitronensaft, dann Zuckersirup und Gin darübergießen.
Shaker mit einer Serviette, oder Tuch umwickeln, damit die Handwärme nicht stört.

Der Shaker soll nämlich leicht beschlagen.
Deshalb 1-2 min. kräftig schütteln.
Den Fizz in ein hohes Becherglas seihen und bis etwa zur Hälfte mit Soda auffüllen.
Mit einem Trinkhalm servieren.

1.448 km191

Golden Daisy Cocktail:

Zutaten für 1 Portion:

1	Shaker
1	Serviette, oder Tuch
1	Sieb
1	Cocktailglas
2-3	Eiswürfel
1	Zitrone, den Saft davon
1 cl	Cointreau
3 cl	Whisky
1-2 Bl	Zuckersirup
	Soda

Zubereitung:

Das Eis in den Shaker (mit Serviette, oder Tuch umwickelt) geben.
Alle Zutaten außer Soda darübergießen, schütteln.
In ein Cocktailglas abseihen.
Mit Soda auffüllen.

Anm.: Bl= Barlöffel oder Teelöffel.

1.449 km192

Haremsgezwitzcher:

Zutaten für 1 Portion:

1	Sektkelch
1	langstieliger Löffel
1	Trinkhalm
1-2 El	Zitroneneis
4 cl	eisgekühlter Tee
4 cl	Rotwein, ca. (roter Burgunder)

Zubereitung:

Einen Sektkelch bis ca. einem Drittel mit Zitroneneis füllen,

den Tee darübergießen und mit dem Rotwein auffüllen.
Mit einem langstieligen Löffel und einem Trinkhalm servieren.

1.450 km193

Hawaii-Kiss:

Zutaten für 2 Portionen:

2	Trinkhalme
1	frische Ananas
2 cl	Gin
2	Eiswürfel
	Sekt

Zubereitung:

Die Ananas aushöhlen, aus dem so gewonnenen Fruchtfleisch den Saft auspressen und wieder in die Höhlung geben.
Gin und Eiswürfel hineingeben und mit Sekt auffüllen.
Mit einem Trinkhalm servieren.
