

# Cocktails

## deluxe



### Brazilian Nights

**Zutaten:**  
2 cl Grand Marnier oder  
Cointreau, 3 cl Pitu  
(Zuckerrohrschnaps),  
3 cl Brauner Rum, Orangensaft

Grand Marnier, Tequila und Rum  
mit Eis in einen Shaker geben,  
schütteln und in ein Longdrinkglas  
auf frische Eiswürfel abseihen.  
Jetzt nach Belieben mit Orangen-  
saft auffüllen.



### Sprizz Venezia

**Zutaten:**  
6 cl Prosecco, 4 cl Aperol,  
1 Spritzer Soda, 4 Eiswürfel,  
1 Orangenscheibe

Den Aperol in ein Whiskeyglas  
mit 4 Eiswürfeln füllen.  
Mit kaltem Prosecco auffüllen  
und einen Spritzer Soda hinzufü-  
gen. Als Dekoration verwendet  
man eine Orangenscheibe, die  
auch für den Geschmack in das  
Glas gegeben werden kann.



# Alabama Slammer

## Zutaten:

1 cl Gin, 3 cl Amaretto,  
3 cl Southern Comfort,  
1 Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten bis auf den  
Zitronensaft über Eiswürfel in ein  
Glas geben und verrühren, danach  
den Zitronensaft dazugeben.



# Adios Amigos

## Zutaten:

1 cl Gin, 3 cl Havana Club Rum,  
2 cl Lime Juice, 1 cl Osborne  
Brandy, 1 cl Vermouth

Alle Zutaten mit etwas Eis in einen Shaker  
geben und kurz gut durchschütteln.  
Anschließend in ein  
Martinglas  
abseihen und mit  
Cocktailkirsche  
dekorieren.

# REWE Colada

## Zutaten:

2 cl Grenadine, 4 cl  
Kirschlikör, 6 cl Pina  
Colada, 4 cl Wodka,  
12 cl Ananassaft

Im Shaker mit Eis aufschüt-  
teln und durchgeseibt in ein  
Longdrinkglas gießen und  
mit Ananasecke dekorieren.



# REWE RedMexx

## Zutaten:

4 cl Tequila, 5 cl Cranberrysaft,  
3 cl XUXU Erdbeerlikör,  
1 Zitronenecke

Im Shaker mit Eis aufschütteln  
und durchgeseibt in ein  
Longdrinkglas auf Eiswürfel  
gießen. Anschließend mit klarer  
Zitronenlimonade auffüllen und  
das Glas mit Erdbeeren,  
Zitronenecke, Trinkhalm  
o.ä. dekorieren.



# Tipps & Tricks

## Cocktaildekorationen mit Eiswürfeln

Auch mit Eiswürfeln lassen sich Cocktails sehr wirkungsvoll dekorieren.

## Eingeschlossene Früchte in Eiswürfeln

Sehr dekorativ im Cocktailglas machen sich eingeschlossene Früchte in Eiswürfeln. Dazu einfach die Früchte in den Eiswürfelbehälter geben, mit Wasser auffüllen und im Gefrierfach lagern.

## Farbige Eiswürfel

Auch farbige Eiswürfel eignen sich gut als Cocktail-Dekoration. Dazu einfach Saft oder Sirup in den Eiswürfelbehälter füllen und ausreichend lange im Gefrierfach lagern. Alternativ kann auch Lebensmittelfarbe verwendet werden.

**Tip:** Je mehr Eis Sie nehmen und je stärker Sie die Flüssigkeit schütteln, umso schneller wird der Drink kalt und umso weniger Eis schmilzt und verwässert die Cocktails.

## Crustarand (Zuckerrand)

Einfach das Glas kopfüber halten und den Rand mit einer Zitronenscheibe befeuchten. Den feuchten Glasrand in Zucker – auf einem Teller – drücken. Anschließend leicht ans Glas klopfen, damit nicht haftende Teile abfallen. Alternativ Zitronensaft und Zucker, Salz bzw. Kokosraspeln wie beim Panieren auf zwei Tellern verteilen und den Glasrand zuerst im Saft und dann z.B. im Zucker drehen.

Sehr effektiv sind Glasränder aus weißen Kokosraspeln, feinen Schokoladenraspeln oder braunem Pulverkaffee. Pikante Drinks kann man mit Rändern aus grobem Salz, Schnittlauchröllchen, Kümmelsamen oder edelsüßem Paprikapulver schmücken. Als "Klebstoff" für Zuckerränder von süßen Drinks eignen sich neben Zitronensaft auch Orangen- und Grapefruitsaft sowie Likör, Sirup oder Eiweiß.

Auch farbige Crustaränder lassen sich problemlos herstellen. Dabei einfach anstatt des Zitronensaftes einen farbigen Sirup oder eine farbige Spirituose verwenden. So eignet sich z.B. für einen blauen Rand Blue Curacao sehr gut.