

Wine-Food-Cigar Consulting

Tel.: +43-650-9010467

Mail: wfc_consulting@me.com

Site: www.wine-food-cigar-consulting.com



Coole Drinks - leicht gemacht

Immer wieder sprechen mich Freunde und Bekannte wegen der "Drink – Gestaltung" kleinerer Feste an. Fertige Mixgetränke sind zwar beliebt, aber irgendwie wollen alle doch ein wenig mehr Individualität. Die Scheu vor dem Selbstmischen, ist dann aber meistens doch ziemlich groß. Diese Scheu ist unbegründet, denn es gibt genügend schmackhafte Drinks, die auch ohne Profikenntnisse zubereitet werden können.

Vorab einige Erklärungen:

Diese Rezepturen sind nicht für den Profi, sondern für den privaten Hobbymixer gedacht! Ich habe mir erlaubt, die Dosierungen in "cl" und "Teelöffel" anzugeben, da sich ein Gelegenheitsmischer damit besser zurecht finden wird. Manchmal ist "dash" zu lesen, was so viel wie "Schuss" oder "Spritzer" bedeutet.

Ich empfehle folgende Produkte zu verwenden, wenn nicht anders angegeben:

- * Dark Rum: (Mayer's Jamaica Rum, Appleton Dark Jamaica)
- * White Rum: (Havana Club Silver Dry, Bacardi Superior, Captain Morgan - White Jamaica)
- * Gin: (Gordon's Dry, Tanqueray Dry).

Wenn's richtig zur Sache geht und der Stress groß wird, dann entzieht man sich diesem ganz einfach, indem man die "süffigsten" Drinks gleich in Großmengen vorbereitet. Also nicht wundern, wenn bei einigen Rezepten auch Angaben für mehrere Liter vorkommen. Wenn die Einzelportionen nicht mit der "Hochrechnung" zum *Maxi Mix* übereinstimmen, dann hat das aus trinktechnischer Sicht seine Richtigkeit, die Abweichung ist also beabsichtigt!

Bei allen Angaben (gilt auch für Einzelportionen) handelt es sich um Grundwerte, die einfach an die Geschmacksrichtungen der Gäste angepasst werden können.

Pink Project:

4 cl Batida de Coco	<i>Maxi Mix:</i>	<i>3 Flaschen Batida de Coco</i>
6 cl Marillenjuice		<i>3 Liter Marillen Juice (Pago)</i>
1 dash Lime Juice		<i>0,2 Liter Lime Juice</i>
1/2 dash Ahorn Sirup		<i>0,1 Liter Ahorn Sirup</i>
2 Kaffelöffel Grenadine		<i>0,7 Liter Grenadine</i>

Ein leichter Drink, der mit viel Eis gut geschüttelt wird. In einem hohen Glas mit Zuckerrand servieren. Garnitur: Marillenspalten, Kirsche, Kokosstückchen.

Surfer's - After Dark:

4 cl Dark Rum	<i>Maxi Mix:</i>	<i>1 Liter Dark Rum</i>
1/8 Liter Annanas Saft		<i>3 Liter Annanas Saft</i>
1 Teelöffel Ahorn Sirup		<i>0,1 Liter Ahorn Sirup</i>
1 dash Tequila Guervo Especial		<i>0,2 Liter Tequila Guervo Esp.</i>
2 dash Marillen Juice		<i>0,5 Liter Marillen Juice</i>

Shaker mit Tuch umhüllen und mit viel Eis gut schütteln. Inhalt abseihen.

Garnitur: Sternfrucht und Minze.

Anmerkung: Statt des Annanassafts kann auch Orangen- oder Pfirsich Saft verwendet werden.

Tina's Touch:

2 cl Gin	<i>Maxi Mix:</i>	<i>1,5 Liter Gin</i>
1 cl Zitronensaft		<i>1 Liter Zitronensaft</i>
1 cl Grenadine		<i>0,5 Liter Grenadine</i>
Prise Vanillezucker		<i>3 Packerl Vanillezucker</i>
		<i>2 bis 3 Liter Soda</i>

Mit viel Eis gut shaken und mit Soda im Longdrinkglas auffüllen; ergibt einen leichten, spritzigen Drink. Garnitur: Grenadine - Zuckerrand, Zitronenspalte

Rum's Whistle:

2 cl Dark Rum
2 cl White Rum
2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
1 cl Zuckersirup (oder 2 bis 3 Teelöffel Rohrohrzucker)
2 dash Angostura Bitter
Prise Muskatnuss

Mit wenig Eis im Boston Shake schüttel, anschließend abseihen, in Rum- oder Whiskyglas gießen, mit Kirsche Orange und Minze garnieren. Anschließend eine Prise Muskatnuss frisch drüberreiben.

Planter's Special:

3 cl Dark Rum	<i>Maxi Mix:</i>	<i>1,5 Liter dark Rum</i>
3 cl White Rum		<i>1,5 Liter White Rum</i>
1 cl Grenadine		<i>0,5 Liter Grenadine</i>
1 cl Grand Manier Orangenlikör		<i>0,5 Liter Grand Manier</i>
1 cl Limettensaft		<i>0,5 Liter Limettensaft</i>
1 cl Zuckersirup, oder 2 - 3 Teelöffel Rohrohrzucker		<i>0,3 Liter Zuckersirup</i>
4 cl Orangen Juice		<i>4 Liter Orangen Juice</i>
Prise Muskatnuss		

Mit Eis gut shaken und im Longdrinkglas mit Orangen- und Limettenscheibe servieren. Muskatnuss, erst kurz vor dem Servieren frisch drüberreiben.

Margaritha San Jose:

4 cl Tequila
2 cl Limettensaft
1 cl Grand Manier oder Cointreau

Gut shaken oder rühren, im Rumglas mit Salz- Limettenrand und kurzem Trinkhalm servieren.

Goodie On The Rocks:

4 cl Pisang grüne Banane

2 cl White Rum

2 bis 3 Teelöffel Zitronensaft

Sekt

Mit viel Eis gut shaken, anschließend abseihen. Viel Eis ins Longdrinkglas geben, mit Sekt aufgießen. Mit Kirsche und Banane garnieren.

Stormy Havana:

2 cl Havana Club - White Rum

2 cl Havana Club Anejo Reserva dark Rum

1 Teelöffel Staubzucker

1 dash Limejuice oder 2 bis 3 Teelöffel Limettensaft

Orangen Juice

Mit sehr viel Eis gut shaken, ins Longdrinkglas füllen und mit Orangen Juice aufgießen. Mit Orangen- und Limettenscheibe garnieren.

Bussi Tussi:

2 cl Amaretto Mandellikör

1 cl White Rum

1 dash Zitronensaft

1 cl Orangensaft

Sekt

Mit wenig Eis gut shaken. Inhalt ohne Eis ins Sektglas seihen und mit 2/3 Sekt aufgießen.

Achtung: Anständige Damen, werden bei Genuss manchmal sehr schnell unanständig!

Viel Spaß beim Mixen und Trinken