

Franz Brandl

Best of Cocktails



südwest

INHALT

VORWORT | 4

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG | 6

ZUBEHÖR | 8

WARENKUNDE | 10

ANGENEHM SÜSSE KÖSTLICHKEITEN | 14

FITMACHER MIT MILCH | 46

HERB-FRUCHTIGE ERFRISCHUNGEN | 56

TROPISCH-EXOTISCHE ZAUBEREIEN | 74

SPRITZIGE MUNTERMACHER | 98

HEISSE DRINKS | 114

REZEPTREGISTER | 118

IMPRESSUM | 120

OHNE PROMILLE MIXEN

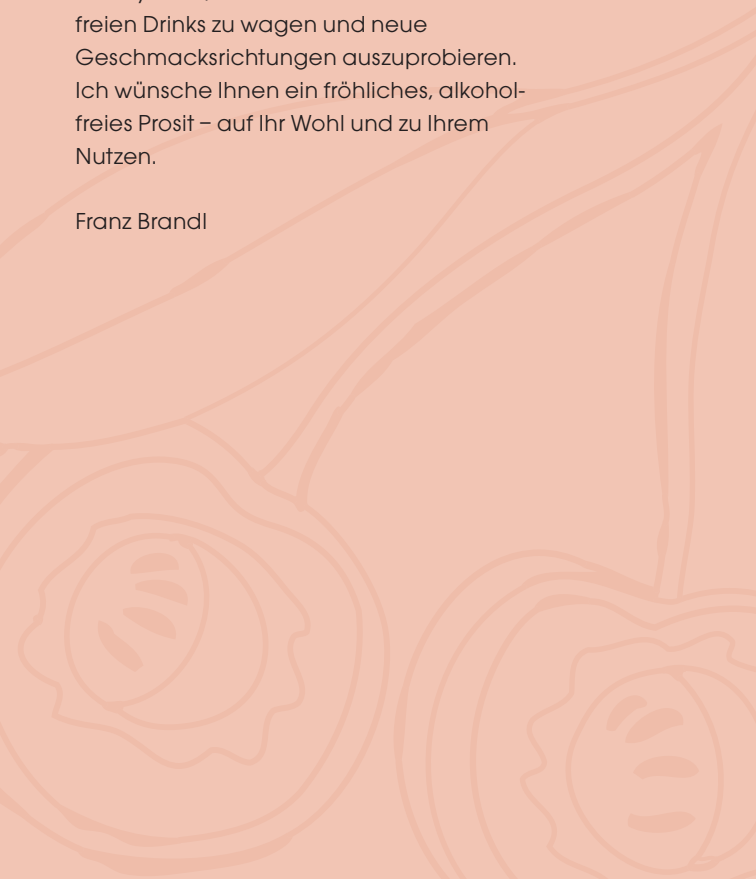
Exotische Mixgetränke sind schon seit vielen Jahren nicht mehr untrennbar mit Alkohol verbunden. Sie müssen auf aufregende Kreationen und farbenfrohe Cocktails nicht verzichten, nur weil Sie noch fahren müssen oder etwas für Ihre Gesundheit tun möchten.

Möglich wurde dies durch die Markteinführung von Sirupen in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Inzwischen gibt es Sirupe, die den Geschmack, aber nicht die unerwünschten Nebenwirkungen von Whisky, Rum und Co aufweisen. Sie müssen also keineswegs auf stilles Wasser oder eine Limonade ausweichen, wenn Sie keinen Alkohol trinken wollen.

In diesem Buch zeige ich Ihnen, wie Sie mit Sirupen, vitaminreichen Fruchtsäften und dekorativen Früchten exotische und vor allem auch leckere und gesunde Drinks für sich und Ihre Partygäste zau-

bern können. Es liegt nun an Ihnen, lieber Hobbymixer, sich in die Welt der alkoholfreien Drinks zu wagen und neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren. Ich wünsche Ihnen ein fröhliches, alkoholfreies Prosit – auf Ihr Wohl und zu Ihrem Nutzen.

Franz Brandl



TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

RÜHREN DIREKT IM TRINKGLAS

In das jeweilige Trinkglas – mit oder ohne Eis – gibt man die Zutaten und rührt mit einem Barlöffel – je nach Rezept – mehr oder weniger kräftig um. Dann wird mit Früchten garniert, oder es werden Früchte dazugegeben.

SCHÜTTELN IM SHAKER

Beim Schütteln gibt man zuerst Eiswürfel in das Unterteil des Shakers und gießt die Zutaten dazu. Dann wird der Shaker geschlossen und in waagerechter Haltung in Schulterhöhe kräftig geschüttelt. Nach dem Absetzen wird der Shaker geöffnet und durch das Barsieb in das Trinkglas – meist auf frische Eiswürfel – abgegossen. Zum Schluss wird mit Früchten dekoriert.

ZUBEREITUNG IM ELEKTROMIXER

In den Aufsatz des Elektromixers werden Eiswürfel und die Zutaten gegeben. Dann lässt man den Elektromixer laufen, bis alles gut vermischt und gekühlt ist. Abgegossen wird die gesamte Mischung in Gläser – mit oder ohne frisches Eis. Zuletzt wird der Drink mit Früchten verziert.

FRUCHTSIRUP/BARSIRUP

Bei den Rezepten dieses Buchs werden Fruchtsirupe und Barsirupe von Riemerschmid verwendet. Die klassische Reihe der Fruchtsirupe hat einen hohen Frucht- und Fruchtmarkanteil, und diese sind deshalb relativ dickflüssig. Die dünnflüssigeren Barsirupe wurden für die Profimixer entwickelt, um diesen ein zügiges Arbeiten zu ermöglichen. Der geringere Fruchtanteil wurde dabei durch eine zusätzliche, natürliche Aromatisierung ausgeglichen.

ZUBEHÖR

BARUTENSILIEN

Das wichtigste Arbeitsgerät des Barmixers ist der Shaker. Beim dreiteiligen Shaker ist das Sieb im Mittelteil bereits eingebaut. Der zweiteilige Boston-Shaker besteht aus einem Edelstahl- und einem Glasteil, und man benötigt zusätzlich ein Barsieb. Shaker und Elektromixer sind das Herzstück der Ausrüstung. Außerdem benötigt man ein kleines Schneidbrett, ein Barmesser, einen Barlöffel, Flaschenöffner, Messbecher und eine Muskatreibe. Mit einer Eiszange oder Eisschaufel und einem Gefäß für das Eis ist die Ausstattung komplett. Mit Ausnahme des Shakers und des Barsiebs (Strainer) finden sich die meisten Gerätschaften in irgendeiner Form im Haushalt.

GLÄSER

Das Sortiment an Gläsern hält sich in Grenzen. Longdrinkgläser in verschiedenen Größen und Formen sind die meistverwendete Art. Aber auch Tumbler, Stielgläser und Cocktailschalen werden benötigt. Fancygläser werben durch ihre ausgefallenen Formen jedes Getränk noch etwas

auf. Für Heißgetränke können auch Henkelgläser oder Tassen verwendet werden. In der Regel eignen sich die meisten Glasformen für verschiedene Getränkearten. So kann statt einer Schale meistens auch ein Kelch- oder ein Weinglas verwendet werden. Auch Longdrinks kann man zum Teil in Biertulpen oder Ballongläsern servieren. Im Rezepteteil des Buchs erhalten Sie einige Anregungen, wie sich die verschiedenen Gläser einsetzen lassen. Erlaubt ist alles, was gefällt.

SONSTIGES ZUBEHÖR

Zum Aufspießen von Früchten benötigt man Cocktailspieße aus Plastik oder Holz. Trinkhalme in verschiedenen Farben und lange Stirrer (Rührstäbe) unterstützen die Optik und eignen sich als Zugabe zu kohlenensäurehaltigen Drinks.