

JENS HASENBEIN | HELMUT ADAM

COCKTAILS

Für die Happy Hour zu Hause

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Das Barzubehör

- 4 Das Glas zum Drink
- 6 Spirituosen, Liköre & Co.
- 64 Sirup für die Hausbar

Umschlagklappe hinten:

Feine Bar-Snacks

Die Tricks der Barkeeper

8 DRINKS FÜR DIE MINI-HAUSBAR

- 11 Caipirinha
- 12 Mint Julep
- 13 Whisky Soda
- 13 Whiskey Sour
- 14 Cape Codder
- 15 Moscow Mule
- 16 Daiquiri
- 16 Mojito
- 17 Piña Colada
- 17 Cuba Libre
- 18 Hugo
- 19 Aperol Spritz

- 21 Sherry Cobbler
- 22 Gin Fizz
- 23 Gin Basil Smash
- 23 Gin & Tonic

24 NIMM ZWEI!

- 26 Margarita
- 27 Cosmopolitan
- 28 White Russian
- 29 Russian Spring Punch
- 30 Apple Martini
- 30 Espresso Martini
- 31 French Martini
- 31 Breakfast Martini
- 33 Rhubarb Mint Cooler
- 34 Old Fashioned
- 35 Horse's Neck
- 36 Old Cuban
- 36 Floridita Daiquiri
- 37 Planter's Punch
- 37 Hurricane
- 38 Cremiger Prince
- 39 Golden Cadillac

40 MIXEN FÜR FORTGESCHRITTENE

- 42 Mai Tai
- 43 Zombie
- 44 Manhattan

- 45 Blood and Sand
- 47 Dry Martini Cocktail
- 48 Claridge Cocktail
- 48 Aviation
- 49 Negroni
- 49 Last Word
- 50 Philadelphia Fish House Punch
- 51 Brandy Crusta

52 MAL GANZ OHNE

- 55 Mosquito
- 56 Ipanema
- 56 Pelican
- 57 Himbeer-Melisse-Lassi
- 57 Rhubarb Mango Smash
- 59 Virgin Mary
- 60 Register
- 62 Impressum





CAIPIRINHA

1 Bio-Limette | 3 TL weißer Rohrzucker | 5 cl Cachaça

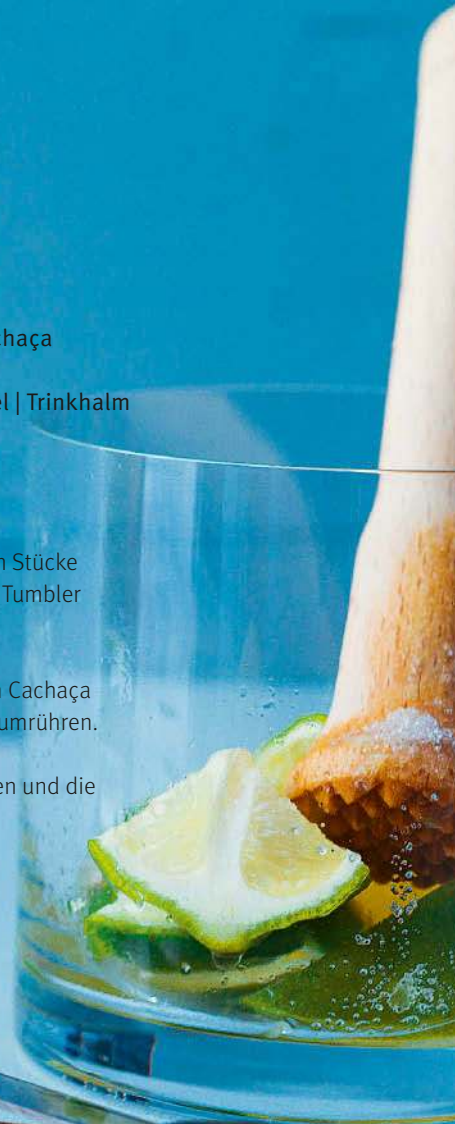
Außerdem:

Tumbler | Holzstößel | gestoßenes Eis | Barlöffel | Trinkhalm

Brasilianischer Dauerbrenner

Für 1 Tumbler (20 cl) | 5 Min. Zubereitung

- 1** Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in Stücke schneiden. Limettenstücke und Rohrzucker in den Tumbler geben und mit dem Holzstößel kräftig zerdrücken.
- 2** Den Tumbler mit gestoßenem Eis auffüllen. Den Cachaça dazugießen und alles mit dem Barlöffel gründlich umrühren.
- 3** Das Glas nochmals mit gestoßenem Eis auffüllen und die Caipirinha sofort mit dem Trinkhalm servieren.



CAPE CODDER



1 Spalte von 1 Bio-Limette | 5 cl Wodka |
15 cl Cranberrynektar

Außerdem:

Longdrinkglas | Eiswürfel | Barlöffel

Säuerlich erfrischend

Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | 5 Min. Zubereitung

1 Das Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen. Den Saft der Limettenspalte ins Glas pressen und die ausgepresste Spalte dann mit ins Glas geben.

2 Den Wodka und den Cranberrynektar dazugießen. Alles mit dem Barlöffel umrühren und den Drink sofort servieren.

VARIANTE **SEA BREEZE**

Genauso sommerlich-frisch wie der Cape Coder ist der Sea Breeze. Für diesen herberen Drink im eisgefüllten Glas 4 cl Wodka mit 12 cl Cranberrynektar und 3 cl Grapefruitsaft mixen.

TIPP

Roh mögen wir Cranberrys nicht so gern, als Nektar in Drinks dafür umso lieber. Dieser Cocktail wurde in den USA kreiert, wo Cranberrys in großen Mengen angebaut werden.

MOSCOW MULE

1 cl frisch gepresster Limettensaft | 5 cl Wodka |
15 cl Ginger Beer (scharfe Ingwerlimonade, z. B.
von Schweppes) | 1 Scheibe Salatgurke für die
Deko (ersatzweise 1 Spalte von 1 Bio-Limette)

Außerdem:

Longdrinkglas | Eiswürfel

Spritzig-scharfe Erfrischung

Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | 5 Min. Zubereitung

- 1 Das Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und den Limettensaft hineingeben.
- 2 Den Wodka dazugießen und mit dem Ginger Beer auffüllen. Die Gurkenscheibe an den Glasrand stecken und den Drink sofort servieren.

VARIANTE DARK 'N' STORMY

Abwechslung gefällig? Dann tauschen Sie den Wodka doch beim nächsten Mal einfach gegen aromatischen braunen Rum aus. So mixen Sie im Handumdrehen einen Dark 'n' Stormy, das Nationalgetränk der Bermuda-Inseln.



TIPP

Enthält Ginger Beer Alkohol? Ursprünglich ja, weil Ginger Beer früher wirklich gebraut wurde und durch die Fermentation Alkohol entstand. Mittlerweile ist das unter dem Namen Ginger Beer erhältliche Erfrischungsgetränk aber in den meisten Fällen alkoholfrei.

WHITE RUSSIAN



4 cl Wodka | 3 cl Kaffeelikör (z. B. Kahlúa) |
5 – 6 cl Sahne | 1 Kaffeebohne für die Deko

Außerdem:

Tumbler | Eiskwürfel | Barlöffel | Shaker oder
Handrührgerät

Aromatisch süß

Für 1 Tumbler (20 cl) | 5 Min. Zubereitung

- 1 Den Tumbler mit Eiskwürfeln füllen. Wodka und Kaffeelikör dazugießen und mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas beschlägt.
- 2 Die Sahne in den Shaker gießen. Diesen fest verschließen und kurz und kräftig schütteln, bis die Sahne dickflüssig ist. Alternativ die Sahne mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen.
- 3 Die halbsteife Sahne vorsichtig auf den Drink fließen lassen, sodass zwei Schichten entstehen. Die Sahneschicht mit der Kaffeebohne dekorieren und den Cocktail sofort servieren.

TIPP

Klassisch wird dieser Cocktail mit leicht angeschlagener Sahne serviert. Viele Bars bereiten ihn jedoch auch mit Milch zu. Die verrührt man einfach mit den anderen Zutaten, Schichten entstehen dabei keine. So gemixt schmeckt der Cocktail etwas milder, probieren Sie aus, was Sie lieber mögen.

RUSSIAN SPRING PUNCH

1 EL frische Beeren (siehe Tipp) | 1 Stängel Minze | 3 cl Wodka | 0,5 cl Crème de Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör) | 2 cl frisch gepresster Zitronensaft | 0,5 cl Zuckersirup (siehe S. 64) | 6 cl Champagner (ersatzweise trockener Sekt) | 1 Scheibe von 1 Bio-Zitrone

Außerdem:

Shaker | Eiswürfel | Longdrinkglas | gestoßenes Eis | Barsieb | Barlöffel | Trinkhalm

Frühlingshaft und perlend

Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | 5 Min. Zubereitung

1 Die Beeren nach Bedarf verlesen oder waschen und von den Rispen streifen. Die Minze waschen, trocken schütteln und für die Deko beiseitelegen.

2 Wodka, Crème de Cassis, Zitronensaft und Zuckersirup in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.

3 Das Longdrinkglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb ins Glas gießen und mit Champagner auffüllen. Die Zitronenscheibe ins Glas geben und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Die Beeren auf das Eis legen, den Drink mit der Minze dekorieren und sofort mit dem Trinkhalm servieren.



TIPP

Für diesen fruchtigen Punch benötigen Sie aromatische blaue und rote Beeren. Am besten schmecken die Sorten, die gerade Saison haben. Besonders gut passen hier Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.



DRY MARTINI COCKTAIL

6 cl Gin | 1 cl trockener weißer Wermut (z. B. Noilly Prat) |
1 Spritzer Orange Bitter | 1 grüne Olive mit Stein in Salzlake
für die Deko (ersatzweise 1 Zeste von 1 Bio-Zitrone)

Außerdem:

Rührglas | Eiswürfel | Barlöffel | Barsieb | vorgekühlter
Martinikelch

Klassiker – unbedingt gerührt!

Für 1 Martinikelch (15 cl) | 5 Min. Zubereitung

1 Das Rührglas mit Eiswürfeln füllen. Gin, Wermut und Orange Bitter hineingeben und mit dem Barlöffel ca. 30 Sek. verrühren, bis das Rührglas vollständig beschlagen ist.

2 Den Inhalt des Rührglases dann durch das Barsieb in den vorgekühlten Martinikelch gießen. Die Olive dazugeben und den Cocktail sofort servieren.

TIPP

Was ist ein »richtiger« Martini? Eine beliebte Streitfrage! Manche Gäste an der Bar bevorzugen ihn mit mehr Wermut und Zitronenzeste. Liebhaber extrem trockener Cocktails dagegen »parfümieren« ihren Dry Martini nur mit Wermut. Dafür zuerst Wermut und Bitter auf das Eis ins Rührglas geben und kurz umrühren. Abgießen, den Gin auf das aromatisierte Eis gießen und verrühren, bis das Glas beschlägt.





DER PERFEKTE MIX

Wie wär's mit einem Drink? Whiskey Sour, Aperol Spritz oder lieber einen alkoholfreien Mosquito? Sie haben die Wahl! Von ganz einfach – mit nur einer Spirituose – bis raffiniert: Hier kommen die besten Rezepte für zeitlose Klassiker und spritzige Neukreationen. Stoßen Sie an auf die nächste Party, das Wochenende oder den Feierabend!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Mit wenigen Zutaten lässig gemixt

Gewusst wie: Die besten Tipps der Profi-Bartender



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 458 Getränke
ISBN 978-3-8338-4123-1



9 783833 841231



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU