

Wichtige Grundlage! Zucker Sirup selber machen:

125 ml Wasser. 125g Zucker.

Alle Zutaten miteinander vermischen und in ein Longdrinkglas füllen. Nach Belieben Eis einfüllen und servieren.

1. Vodka Sour

- 5cl Vodka
- 3cl Zitronensaft
- 2cl Zucker Sirup

Kleine Einführung in die Welt der Sours. Eine der bekanntesten und größten Cocktailkategorien, bei der sich immer süß und sauer die Waage halten.

Auch hier die Möglichkeit die Süße beispielsweise durch ein paar Löffel Marmelade oder frische Beeren zu ersetzen und selbst rumzuexperimentieren.

Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln shaken. Anschließend in ein Tumblerglas gießen. Mit Zitronenspalten im Glas garnieren.

2. Gin Fizz

- 5cl Gin
- 3cl Zitrone
- 2cl Zuckersirup
- 10cl Soda

Zubereitung

-- Gin, Zitronensaft und Zuckersirup und ein paar Eiswürfel zusammen in den Shaker geben.
-- Sehr gut schütteln, da nur so die schaumige Krone des Gin Fizz entstehen kann. Hierbei braucht man auch keine Angst vom Verwässern des Drinks zu haben, da dieser später sowieso mit Soda-Wasser aufgefüllt wird.

-- Danach in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln abseihen.
-- Mit Soda auffüllen.
-- Als Garnitur bietet sich eine Zitronenscheibe an.

3. Solero

- 1 1/2 cl Vodka
- 1 TL Zitrone
- 8 cl Maracuja
- 1 TL Karamellsirup

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und in ein Longdrinkglas füllen. Nach Belieben Eis einfüllen und servieren.

4. Vanilla Caipiroska

6cl Vodka
Vanillesirup (gekauft oder selbst gemacht mit Vanillezucker)
1/2 Zitrone

Eine Variation des originalen Caipirinha/Batida aber mit Vanille, Zitrone und Vodka. Eine Geschmackskombination, die auf den ersten Blick vielleicht etwas ungewöhnlich klingt, im Glas aber unfassbar gut harmoniert.

Der Drink wird im (improvisierten) Shaker mit Eis und der klein geschnittenen Zitrone kräftig geschüttelt und dann direkt in ein leeres Glas umgefüllt.

Zubereitung

Die Zitrone heiß waschen und trocknen. Mit einem Messer die beiden Enden abschneiden und die Zitrone achteln; eventuell vorhandene Kerne entfernen.

Die Zitronenachtel mit dem Bourbon-Vanillezucker in einen Tumbler geben und mit dem Stößel sorgfältig zerdrücken. Den Wodka dazugeben und das Glas bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen.

5. Gin Basil Smash

6cl Gin
3cl Zitronensaft
2 CL Zuckersirup
10 bis 15 Blätter Basilikum

International erfolgreiche deutsche Erfindung. Ein wundervoll ausgewogener Drink, der zeigt, dass es nicht immer komplexer und ausgefallener Zutaten bedarf. Eine einfache Kombination von Gin, Zitrone, Basilikum und etwas Zucker erschafft einen fantastischen und leicht zu lernenden Klassiker.

Kräftig shaken und dann durch ein Sieb lassen. Kann auch erst durch ein Küchensieb in ein größeres Gefäß und dann final ins Glas gegeben werden.

Zubereitung

Basilikum (10-15 Blätter) und Zuckersirup (2cl) in den **Shaker** geben und mit dem Stößel muddlen Zitronensaft (2cl), Gin (6cl) und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken durch ein Barsieb und ein Feinsieb mit einigen Eiswürfeln abseihen mit Basilikum dekorieren und mit Strohhalmen servieren.