

Cocktailrezepte:

Tiro:



Zutaten für 200 ml:

- Ananassaft
- Orangensaft
- Zitronensaft
- Grenadine
- Bitter Lemon
- Crushed Eis oder Eiswürfel
- Zur Dekoration: Orangen-/Ananas- oder Zitronenscheiben

Zubereitung:

Zunächst die Grenadine in ein Glas geben und mit Crushed Eis bzw. Eiswürfel auffüllen. Die restlichen Säfte werden je nach Geschmack mit etwas Eis in ein extra Glas miteinander vermischt. Die Mische muss man nun in das Glas abseihen. Zum Schluss wird das Ganze mit Bitter Lemon aufgegossen. „Der Tiro“ kann noch mit einer Orangen- und oder Zitronenscheibe garniert werden. Prost!

Hinweis:

Erfrischender, feinerherber alkoholfreier Cocktail. Je nachdem, welche Geschmacksrichtung ihr bevorzugt, einfach etwas mehr Zitrone oder Grenadine hinzufügen. Wenn mal keine Grenadine vorrätig ist, geht auch jeder andere (rote) Sirup.

Alle ins Gold:

Zutaten:

- Pfirsichsaft oder Multivitaminsaft
- Mangosaft
- Mineralwasser mit Sprudel
- Eiswürfel
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren



Zubereitung:

Für den „Alle ins Gold“ das Glas mit Eiswürfel füllen. Zuerst den Mangosaft eingießen und anschließend wahlweise den Pfirsich – oder Multivitaminsaft vorsichtig aufgießen. Wenn du den Cocktail etwas leichter im Geschmack haben möchtest, kannst du noch etwas Mineralwasser nachgießen. Zum krönenden Abschluss den Cocktail noch mit ein paar Blättern frischen Basilikum garnieren.

Hinweis:

Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden, demnach gibt es keine genauen Angaben zu den einzelnen Zutaten. Es kann sich jeder seine eigene Mixtur zusammenstellen, etwas süßer oder säuerlicher.

Gut Schuss:

Zutaten:

- Mineralwasser mit Sprudel
- Eiswürfel
- 1 Limette oder Zitrone
- Frische Minzblätter
- Deko: Limetten-/Zitronenscheiben



Zubereitung:

Eiswürfel ins Glas und mit Mineralwasser auffüllen. Für den Geschmack sorgt die wahlweise ausgewählte Zitrone oder Limette, welche ausgepresst wird. Der gewonnene Saft der Frucht wird ins Glas gegeben. Mit Minzblätter garnieren. Genießen!

(LJS Sebastian)