

EIN HAUCH VON MEXIKO, DREI REZEPTE:

TEQUILA

Mehr entdecken auf heinemann-shop.com



Heinemann



MARGARITA

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 6 Minuten



TEQUILA SUNRISE

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 6 Minuten



EL DIABLO

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

- 2 cl Frisch gepresster Limettensaft
- 1 cl Orangenlikör (Triple sec.)
- 5 cl Tequila
- 4 Stk Eiswürfel
- Salz für den Salzrand

ZUBEHÖR:

Coupette (Cocktailsschale), Barmaß, Shaker, Barsieb

ZUBEREITUNG:

1. Salz auf einen flachen Teller streuen.
2. Mit einem Limettenstück den Rand des Cocktailglases anfeuchten.
3. Anschließend den Rand in das Salz drücken.
4. Tequila, Orangenlikör und Limettensaft mit Eis in den Shaker geben und 15 Sekunden gut schütteln.
5. Den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb in das Cocktailglas gießen.

TIPP: 1953 wurde die Margarita von der Esquire zum „Drink des Monats“ auserkoren. Das war der Startschuss und bis heute gehört dieser Cocktail zu den beliebtesten weltweit.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

- 2 cl Grenadine
- 2 cl Zitronensaft
- 100 ml Orangensaft
- 4 cl Tequila

ZUBEHÖR:

Longdrinkglas), Barmaß, Strohhalm, Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
2. Tequila und Zitronensaft dazu geben.
3. Mit Orangensaft auffüllen und umrühren.
4. Den Grenadine-Sirup langsam in das Glas rinnen lassen, damit er auf den Boden sinkt.
5. Anschließend Tequila Sunrise mit einem Strohhalm servieren.

TIPP: Bei jedem Cocktail ist die Qualität der Spirituosen ausschlaggebend für den Geschmack des Drinks. Wir empfehlen einen Tequila mit 100% Agave zu verwenden, da diese geschmacklich und qualitativ hervorragend sind.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

- 5 cl Tequila
- 1,5 cl Creme de Cassis
- 1 cl Frischer Limettensaft
- 5 cl Ginger Ale

ZUBEHÖR:

Longdrinkglas, Barmaß, Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Limette vierteln und die Limettenspalten über einem Longdrinkglas ausdrücken.
2. Tequila, Creme de Cassis und Eiswürfel dazugeben .
3. Mit Ginger Ale auffüllen und umrühren.
4. Anschließend mit Limettenscheibe garnieren und servieren.

TIPP: Wenn Sie die Gäste Ihrer Homebar auch mit kleinen Snacks verwöhnen wollen, empfehlen wir zu diesem Drink Gemüsechips oder herzhaftes Popcorn mit Cheddar oder Rosmarin.