

Cocktail Rezepte

Hot Pants Cocktail

Zutaten:

4 cl Tequila (weiß)
1 cl Creme de Menthe (grün)
1 cl Grapefruitsaft
10 g Zucker
Puderzucker
Eiswürfel
gestoßenes Eis
Zitronen
Alkohol: 30%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Minze
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Den Rand einer Cocktailschale mit einem Zitronenachtel befeuchten und in einem flachen, mit Zucker bestreuten Teller mit Crustarand versehen. Das Glas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Die flüssigen Zutaten, einen Barlöffel Puderzucker und einige Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in die Cocktailschale abseihen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Tequila (weiß) 38%

Tequila ist der Name einer kleinen Stadt in der mexikanischen Provinz Jalisco. Hier ist der Mittelpunkt des Hauptanbaugebietes einer bestimmten Agavenart, aus der die Mexikaner den Rohstoff für ihr Nationalgetränk gewinnen: Tequila. Der gleich nach der Destillation in Flaschen abgefüllte weiße Tequila ist hierzulande die bekannteste Form. Daneben existiert noch der Tequila Gold, dem eine ein- bis dreijährige Lagerung in Eichenfässern eine dunklere Färbung und ein schwereres Aroma verleihen.