Cocktail Rezepte

Margarita Cocktail

Zutaten:

Gattung:

4 cl Tequila (weiß)
1 cl Curacao Triple Sec
1 cl Zitronensaft
10 g Salz
Eiswürfel
Zitronen
Alkohol: 31%

Kategorie: Cocktail Dekoration: Zitrone

Menge: 6 cl

Zubereitung:

Eine Cocktailschale im Kühlschrank vorkühlen. Den Rand des Glases mit einem Zitronenviertel befeuchten und in einem flachen Teller in Salz drehen, um einen Crustarand zu erhalten. Eiswürfel mit Tequila, Curacao und Zitronensaft in den Shaker geben. Kurz kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in die Cocktailschale geben.

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.