

Cocktail Rezepte

Taxco Fizz Cocktail

Zutaten:

4 cl Tequila (weiß)
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1 dash Orange-Bitter
1 St Eiweiß
10 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 9%

Gattung:

Kategorie: Soda
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 17 cl

Zubereitung:

Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, einen Spritzer Orange-Bitter, Eiweiß und einige Eiswürfel in den Shaker geben. Kräftig schütteln, und die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abgießen. Je nach Geschmack mit Sodawasser auffüllen und gut umrühren.

Mit Trinkhalm 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.