Jecke Cocktails

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Prost auf die tollen Tage! Das ganze Rheinland ist jeck und gönnt sich vor der Fastenzeit noch mal richtig was, klar, auch in Sachen Alkohol. Wir zeigen Ihnen hier mal ein paar kreative Cocktailideen für den Karneval, auch eine „nüchterne" Variante, die dafür aber mit Kalorien punktet. Macht aber nichts: Sind ja schließlich die tollen Tage. Mit diesen Drinks können Sie auf jeden Fall auf einen Abend voller Frohsinn anstoßen.

Party in Pink

- Zutaten

10 cl	Orangensaft
7 cl	Bitterlemon
1 cl	Zitronensaft
1,5 cl	Kokossirup
1 cl	Grenadine
Etwas	Sprühsahne
1	kandierte Kirsche
1 TL	bunte Streusel
2-3	Marshmallows
	Eiswürfel

Zubereitung

Eine flüssige Süßigkeit, Kamelle zum Trinken quasi. Sieht hübsch aus, schmeckt auch richtig gut und kann auch von allen getrunken werden, die keinen Alkohol im Cocktail haben wollen. Wer aber doch ein paar Umdrehungen in den Drink haben will, kann etwas weißen Rum hinzugeben.

- Eiswürfel in einen Shaker geben. Orangensaft, Kokossirup, Grenadine und Zitronensaft dazugeben und alles gut shaken.
- Über einem Barsieb in ein großes Glas mit Eiswürfeln abseihen. Mit Bitterlemon auffüllen und noch etwas Grenadine auf den Boden des Glases laufen lassen.
- Den Cocktail üppig mit Sprühsahne garnieren, auf dem Sahnebett die kandierte Kirsche, bunte Streusel und Marshmallows drapieren.

Fotos: Getty Images/iStockphoto



Fastelovend-Cola

5 cl	Weinbrand
2 cl	Ingwersirup
2 cl	Zitronensaft
10 cl	Cola
3-4	Zitronenstücke
	Eiswürfel

- Eiswürfel ins Glas geben. Weinbrand, Ingwersirup und Zitronensaft dazugeben.
- Das Ganze mit Cola auffüllen, umrühren und mit ein paar Zitronenstücken garnieren.

Das ist mal ein ganz anderer Cola-Geschmack und auch eine witzige Alternative zum immer gern getrunkenen Cuba Libre. Und weil nur eine Alkoholsorte drin ist, dreht der Jeck nach einem Glas auch nicht gleich komplett durch – und am Morgen danach droht kein schlimmes Köpfchen. Wenn man denn bei einem bleibt …



Upgrade-Bloody Mary

4 cl	Wodka
10 cl	Tomatensaft
1 TL	Worcestershire-Soße
3	Spritzer Chilisoße (z.B. Tabasco)
Etwas	schwarzer Pfeffer
1	Prise Salz
1	Stangensellerie
1	Shrimp und 1 Streifen Frühstücksspeck
1 TL	Limettensaft
1	grüne Olive
1	Cocktailspieß und Eiswürfel

Okay, dieser Drink ist sogar eher was für den Tag nach der großen Sause. Wirkt aber auch als richtige Grundlage, denn er kommt mit einer üppigen Garnitur – quasi Cocktail und Snack in einem.

- In einer Pfanne kurz die Garnele und den Frühstücksspeck anbraten.
- Eiswürfel in ein hohes Glas geben, Wodka, Tomaten- und Limettensaft, die Soßen und die Gewürze hinzugeben, umrühren.
- Shrimp und Olive aufs Cocktailspießchen aufstecken und ins Glas hängen. Drink zusätzlich mit der Selleriestange und dem Baconstreifen garnieren.