

# Cocktail-Kochbuch

Mirko Junge  
[www.DrJunge.de](http://www.DrJunge.de)

17. April 2001

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Preliminarien</b>	<b>1</b>
1.1	Ausrüstung . . . . .	1
1.2	Saftgehalt . . . . .	1
1.3	Simple Sirup . . . . .	1
<b>2</b>	<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	<b>2</b>
2.1	Strawberry-Mint Lemonade . . . . .	2
2.2	Lemon Cooler . . . . .	2
2.3	Green Oranges . . . . .	2
<b>3</b>	<b>Klare Cocktails</b>	<b>2</b>
3.1	Long Island Ice Tea . . . . .	2
3.2	Caipirinha . . . . .	3
3.3	Rigo, DIY . . . . .	3
3.4	Gin-Tonic . . . . .	3
3.5	Mandrin-Tonic . . . . .	3
3.6	Orange Breezer . . . . .	3
3.7	Nelson Special . . . . .	3
3.8	Campari Orangensaft . . . . .	4
3.9	Tequila Sunrise . . . . .	4
3.10	Planters Punch . . . . .	4
3.11	Sunshine Punch . . . . .	4
3.12	Agua de Sandía . . . . .	5
<b>4</b>	<b>Milchhaltige Cocktails</b>	<b>5</b>
4.1	Pina Colada . . . . .	5
4.2	Dreamslice . . . . .	5
4.3	White Russian . . . . .	5
4.4	Mango Rum Batidas . . . . .	6
<b>5</b>	<b>Experimentelle Cocktails</b>	<b>6</b>
5.1	Scorpion . . . . .	6
5.2	Green Dragon . . . . .	6
5.3	Sex on the Beach . . . . .	6
5.4	Bronx . . . . .	6
5.5	Bloody Mary . . . . .	7
5.6	Campari Testarossa . . . . .	7

## 1 Preliminarien

### 1.1 Ausrüstung

### 1.2 Saftgehalt

Der mittlere Saftgehalt von Zitrusfrüchten:

Der	mittlere	Saftgehalt
1pc	150ml	Grapefruit
1pc	100ml	Orange
1pc	75ml	Zitrone
1pc	50ml	Limone

### 1.3 Simple Sirup

2cup	500ml	Zucker
2cup	420g	Wasser

In einem Topf Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen; so lange, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Sirup abkühlen.

Im Kühlschrank abgedeckt für 2 Wochen haltbar.

## 2 Alkoholfreie Cocktails

### 2.1 Strawberry-Mint Lemonade

Limonade mit Erdbeeren und Minze versetzt ist bereits eine phantastische Kombination, unter dem Zusatz von Mineralwasser wird dem Drink noch mehr *pizzazz* verliehen.

1cup	250ml	Wasser	1
1cup	210g	Zucker	
1cup	560g	Erdbeeren	2
$\frac{1}{4}$ cup	210g	Zucker frische Minze	
8pc	500ml	Zitronen, Saft von, entspricht	3
2cup		frischer Zitronensaft	
		Mineralwasser, kalt	

Schritt-1 Zutaten in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren zum köcheln bringen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Danach in einem kalten Wasserbad auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt-2 Zutaten mit dem Sirup (Schritt-1) in einem Mixer pürieren und durch ein Sieb abgießen.

Den nicht benötigten Teil des Erdbeerkonzentrates kann man an dieser Stelle für die 'erdbeerfreie Zeit' einfrieren.

Zum Servieren Longdrink Glas zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Glas zur Hälfte mit Erdbeer/Minze Püree füllen und mit sprudelndem Mineralwasser (Schritt-3) auffüllen. Umrühren, mit einer mit einer Limettenscheibe garnieren und mit Strohhalm servieren.

Ergibt 1.7l.

### 2.2 Lemon Cooler

4cl	Rose Lime Juice
4cl	Rose Lemmon Juice
10cl	Bitter Lemon
5cl	Mineralwasser

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Zutaten hinzugießen und vermischen.

Bei gekühlten Zutaten auf das Eis verzichten und das Mineralwasser verdoppeln.

### 2.3 Green Oranges

Unbeschreibliches Aussehen bei sehr gutem Geschmack:

3cl	Passionsfrucht Sirup (Monin)
3cl	Blue Curaçao
15cl	frisch gepreßter Orangensaft
9cl	Mineralwasser
4	Eiswürfel

In einen großen Tumbler geben und mit Strohhalm servieren.

## 3 Klare Cocktails

### 3.1 Long Island Ice Tea

Der Name ist Programm: Schmeckt täuschend ähnlich wie ein Ice Tee, ist aber hochprozentig!



1.5cl	Tequila
1.5cl	weißer Rum
1.5cl	Wodka
1.5cl	Gin
1.5cl	Triple Sec
3cl	Zitronensaft
2	$\frac{1}{8}$ Limette
	Coca Cola

Zutaten, bis auf die Limettenachtel und die Cola, in einem Mixglas mit viel Eis verrühren. Limetten über dem Mixglas auspressen und dazugeben. In ein Longdrinkglas auf Crushed-Eis geben, mit Coca Cola aufgießen und nochmals umrühren.

### 3.2 Caipirinha

Brasilianische Lebensart pur, nur echt mit dem richtigen Zucker!



1	Limone
1-2tsp	brauner Zucker, unraffiniert, hell
2cl	Rose Lime-Juice
4cl	Cachaça
8	Eiswürfel, gecrushed

Limone vierteln<sup>1</sup> und dann quer halbieren und in das Glas geben. Zucker darübergeben und mit Stößel kräftig zerstampfen. Lime-Juice hinzugeben und mit Crushed-Ice auffüllen und Cachaça darübergeben. Vorsichtig verrühren.

Für eine alkoholfreie Variante benutze man statt des Cachaças Ginger Ale(!).

### 3.3 Rigo, DIY

Barcardis Rigo lässt sich auch einfach selbstmischen:

5cl	Rose Lime-Juice
5cl	Barcardi (weißer Rum)
15cl	Sprite

Die eiskalten Zutaten nacheinander in ein Longdrink-Glas geben.

### 3.4 Gin-Tonic

Die ultimative Malariaphylaxe durch den Chinin-Gehalt des Tonics, leider nicht des Gins:

5cl	Dry Gin
15cl	Indian Tonic Water

Großes Longdrink-Glas bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen, erst den Gin, dann den Tonic darübergeben.

### 3.5 Mandrin-Tonic

Die Wärme der untergehenden Sonne, besonders raffiniert im Geschmack und dabei extrem einfach in der Herstellung:

5cl	Mandrin Absolut Vodka
15cl	Indian Tonic Water

Beides eisgekühlt in einen großen Longdrink-Glas geben.

<sup>1</sup>Raffinierter ist es, aus der Limone erst eine dünne Scheibe herauszuschneiden, mit der man später den Glasrand garnieren kann!

### 3.6 Orange Breezer

Barcardis in Europa leider nicht mehr verfügbare Breezer Serie läßt sich einfach selbstmischen:

6cl	Barcardi (weißer Rum)
18cl	Bitter Orange

Die eiskalten Zutaten nacheinander in ein Longdrink-Glas geben.

### 3.7 Nelson Special

Gefährlich erfrischend und schön anzusehen:

3cl	Wodka
1/2cl	Rose Lime-Juice
6cl	gekühlte Limonade
1Spritzer	Blue Curaçao
	gekühltes Mineralwasser
1Blatt	Minze

Ein hohes Glas bis zur Hälfte mit Crushed-Ice auffüllen. Wodka und Lime-Juice dazugeben und verrühren. Nacheinander mit Limonade, Blue Curaçao und Mineralwasser übergießen und mit einem Blatt Minze garnieren und mit Strohhalm servieren.

### 3.8 Campari Orangensaft

Genau so, wie wir ihn in Palermo genießen konnten:



3cl	Campari, Bitter
6cl	Mineralwasser
6cl	frisch gepreßter Orangensaft
4	Eiswürfel

Die gekühlten Getränke in ein Longdrinkglas gießen, Eiswürfel dazugeben und umrühren. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

### 3.9 Tequila Sunrise

Ein echter Sonnenaufgang:

1	Limettenachtel
6cl	Tequila, weiß
1 Spritzer	Grenadine
10cl	frisch gepreßter Orangensaft

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Limettenachtel auspressen und dazugeben, dann Tequila und Grenadine. Mit Orangensaft auffüllen und vorsichtig umrühren.

### 3.10 Planters Punch

Der klassische Punch. An mildesten wird er mit Meyers braunem Rum, wenn auch das Rezept auf der Flasche von diesem hier weit entfernt ist!

5cl	Jamaica-Rum
12cl	frisch gepreßter Orangensaft
2cl	Zitronensaft
1cl	Grenadine
1	Orange
1	Stielkirsche
	Mußkatnuß

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren. Der Kick: Mußkatnuß über den Drink reiben.

### 3.11 Sunshine Punch

Eine Zwischenstation auf der Suche nach dem wahren Planters Punch:

3cl	Weißer Rum
3cl	Brauner Rum
4cl	frisch gepreßter Orangensaft
4cl	Ananassaft
2cl	Zitronensaft
2cl	Grenadine
1	Orange
1	Stielkirsche

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

### 3.12 Agua de Sandía (Watermelon Punch)

350g	Wassermelone, gelb
1cl	Limone, geviertelt
6cl	Cachaça
2tsp	Zucker
9cl	Mineral-Wasser
	Crushed-Ice

Wassermelone entkernen, dann Fruchtfleisch pürieren, vorsichtig in eine große Schüssel abseihen, übersehene Kerne entfernen.

Limone in das Glas hineindrücken, und dazugeben. Cachaça hinzugeben, dann den Zucker unterrühren. Mit Crushed-Ice zur Hälfte auffüllen, Wassermelonenspuree dazugeben, mit Mineralwasser auffüllen und vorsichtig verrühren.

Ergibt 300ml Getränk.

Für eine alkoholfreie Variante benutze man statt des Cachaças mehr Mineralwasser.

## 4 Milchhaltige Cocktails

### 4.1 Pina Colada

5cl	weißer Rum
3cl	Kokosnußcreme
2cl	süße Sahne
8cl	Ananassaft
1	frische Ananas evtl. Amarena- oder Stielkirschen

Alle flüssigen Zutaten im Shaker schütteln und auf Crushed-Ice in ein Longdrinkglas geben.

Mit frischen Ananasstücken garnieren. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn man noch Kirschen dazugibt.

### 4.2 Dreamslice

3cl	Licor 43
3cl	süße Sahne
6cl	Orangensaft
2	Eiswürfel

Alle flüssigen Zutaten im Shaker schütteln und in Glas mit 2 Eiswürfeln geben.

### 4.3 White Russian

Genau so wie der Dude ihn trinkt:



5cl	Wodka
3cl	Crème de Cacao*
2cl	Schlagsahne (40% Fett)
4	Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben und heftig schütteln, so daß eine feine Sahneschicht entsteht (30sec). In einen gekühlten Tumbler abseihen.

\* Der Drink wird schneeweiß, wenn klare Crème de Cacao benutzt wird. Fotogener ist es jedoch wenn man etwas braunen Crème de Cacao dazugibt (0,5cl) – was wohl der Dude dazu sagen würde...

## 4.4 Mango Rum Batidas

1 $\frac{1}{4}$		Limonenstück Zucker	1
1cup 2cup 1cup 5Tbl $\frac{1}{4}$ cup 2Tbl $\frac{1}{8}$ tsp	250ml 500ml 250ml 65ml	Mangostücke, reife Eiswürfel Voll-Milch Zucker Weißer Rum frischer Limonensaft Salz	2

Zur Dekoration Glasrand mit Limensaft benetzen und in Zucker tauchen.

Schritt-2 Zutaten in den Mixer geben und so lange mixen, bis die Konsistenz gleichmäßig und dick ist, ca. 1min. Sofort in die Gläser gießen und servieren.

Ergibt 4 Drinks.

## 5 Experimentelle Cocktails

### 5.1 Scorpion

3cl	brauner Rum
2cl	weißer Rum
2cl	Brandy
1cl	Tripple Sec
4cl	Orangensaft
1	Limette

Die flüssigen Zutaten mit viel zerstoßenem Eis im Shaker gut schütteln, abseihen und in einem Tumbler oder Ballonglas on the rocks oder auf crushed ice servieren, Limette in schnitze schneiden, auspressen und dazugeben.

### 5.2 Green Dragon

6-7cl	Pernod
6cl	Milch
6cl	Schlagsahne
6cl	Zuckersirup

Zutaten mit viel Eis im Shaker gründlich schütteln und dann in ein Ballonglas mit Eiswürfeln abseihen.

### 5.3 Sex on the Beach

3cl	Wodka
3cl	Pfirsichlikör
6cl	Preiselbeersaft
6cl	Ananassaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln gut durchschütteln und in ein Old Fashioned Glas auf Eiswürfel abseihen. Eventuell mit weißem Pfirsichschnitz garnieren.

### 5.4 Bronx

5cl	Gin
1.5cl	trockener weißer Wermut
1.5cl	süßer weißer Wermut
1.5cl	Orangensaft
1Spritzer	Zitronensaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, kurz und kräftig schütteln, durch ein Sieb in ein Ballonglas seihen oder in einem Tumbler on the rocks servieren. Wird der Saft von Blutorangen benutzt entsteht eine 'Bloody Bronx'.

## 5.5 Bloody Mary

1 <i>Quart</i> 1	950ml 75ml	Tomatensaft oder V-8 Zitrone, Saft einer	1
1 <i>Tbl</i> 1 <i>tsp</i> 1 <i>Tbl</i> $\frac{1}{4}$ <i>tsp</i> $\frac{1}{4}$ <i>tsp</i>		Worcestershire Souce Tabasco Meerrettich Knoblauchsatz Selleriesalz weißer Pfeffer	2
$1\frac{1}{2}$ <i>cup</i>	355ml	Vodka	3

Schritt-1 Zutaten vermischen und mit den Schritt-2 Zutaten verrühren. Dann den Alkohol (Schritt-3) dazugeben.

## 5.6 Campari Testarossa

4	Eiswürfel
6 <i>cl</i> 6 <i>cl</i> 1 <i>Spritzer</i>	Campari, Bitter Vodka Tonicwater

Eiswürfel in ein Glas geben.  
Vodka, Campari und Tonicwasser beifügen. Rühren.  
Mit einer Orangenschale garnieren.