

DIE COCKTAIL- FIBEL

FEATURING: KLASSIKER, PUNSCHE, SIRUPE UND SOURS

DAN JONES



Hallwag

INHALT

07 **VORBEMERKUNG**

09 **TEIL EINS: DAS SETUP**

10 **KAPITEL 1 DAS WERKZEUG**

18 **KAPITEL 2 GLÄSER**

22 **KAPITEL 3 SHAKE IT, BABY**

26 **KAPITEL 4 DIE BACKBAR**

30 **KAPITEL 5 SIRUPE, SOURS UND LAKEN**

37 **TEIL ZWEI: DIE COCKTAILS**

38 **KAPITEL 6 DIE KLASSIKER**

52 **KAPITEL 7 PUNSCHTRÄUME**

58 **KAPITEL 8 SIEGERTYPEN**

70 **KAPITEL 9 TROPICAL UND TIKI**

80 **KAPITEL 10 DIE BLUT-GRUPPE**

86 **KAPITEL 11 NOTFALLTROPFEN**

90 **KAPITEL 12 MINIBAR**

96 **KAPITEL 13 JUNGFRÄULICH**

102 **KAPITEL 14 SAISONAL**

112 **KAPITEL 15 RETRO**

GIN RICKEY

Einfach, scharf, erfrischend und – nach ein paar Gläsern – zu Kopf steigend. Das Verhältnis von Zucker und Limette können Sie nach Belieben feinjustieren, aber ein guter Rickey sollte vor allem spritzig und stark sein.

1 ZUTATEN

5 cl
Gin

1 EL frisch
gepresster
Limettensaft

1 EL
Zuckersirup
(Seite 32)

Sodawasser

Limettenspalte
zum Garnieren

3 ZUBEREITUNG
Gin, Limettensaft und Sirup in ein mit Eiswürfeln gefülltes Highballglas geben. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Limettenspalte garnieren.

2 GLAS Highballglas



WHISKEY SOUR

Hier wird das Traumpaar Zitrus-Zuckersirup – der perfekte Sour-Mix – mit Bourbon, Kirschsafte und zwei Spritzern Angostura eingetrübt.

1 ZUTATEN

5 cl
Bourbon

1 EL Saft
aus einem
Cocktailkir-
schenglas

2 Spritzer
Angostura

5 cl frisch
gepresster
Zitronensaft

5 cl Zucker-
sirup
(Seite 32)

3 ZUBEREITUNG
Zutaten mit Eis
kräftig schüt-
teln. In einen
mit Eiswürfeln
gefüllten
Tumbler
abseihen.

2 GLAS Tumbler AUSRÜSTUNG Shaker



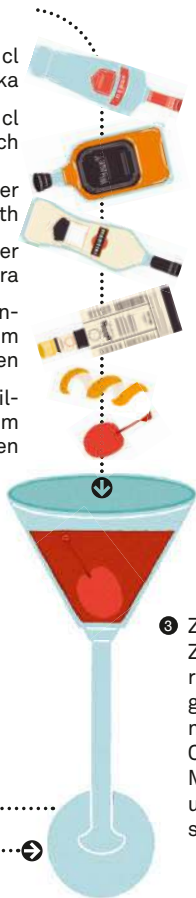
ROB ROY

Der nach dem schottischen Nationalhelden Rob Roy benannte Drink enthält eine ordentliche Dosis Scotch und eine Überraschungskirsche.

1 ZUTATEN

- 2,5cl Wodka
- 5cl Scotch
- 4cl süßer Vermouth
- 4 Spritzer Angostura
- Orangentwist zum Garnieren
- Cocktailkirsche zum Garnieren

GLAS Martini- oder Coupe AUSRÜSTUNG Rührgefäß, Barlöffel



- ## 3 ZUBEREITUNG
- Zutaten mit Eis rühren und in ein gekühltes Martini- oder eine Coupe abseihen. Mit Orangentwist und Cocktailkirsche garnieren.

AMERICANO

Ein italienischer Klassiker der bitteren, aromatischen Sorte. Der süße Vermouth schleift seine Kannten etwas ab, während ihm die tiefrote Farbe einen Hauch von Melodramatik verleiht.

1 ZUTATEN

- 2,5cl Campari
- 2,5cl süßer Vermouth
- Sodawasser
- Orangenscheibe zum Garnieren

- ## 3 ZUBEREITUNG
- Campari und Vermouth in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, mit Sodawasser auffüllen. Dezent ist das Highballglas, großspüriger der Tumbler. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

GLAS Highballglas oder Tumbler



HONIG-BIER-PUNSCH



Die süße, bierselige Interpretation des Long Island Iced Tea kombiniert Gin, Honig und ein gutes Bier zu einem süffigen Einpersonens-punsch. Abgeschmeckt wird mit Honig.

Zutaten

1 TL Honig
1 Schuss heißes Wasser
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
5 cl Gin
erstklassiges Bier, gekühlt, zum Auffüllen
Zitronenscheibe zum Garnieren

Ausrüstung

Wasserkocher, Rührglas, Barlöffel

Glas

Hohes Glas

Zubereitung

Einen großzügig bemessenen Teelöffel Honig in einem Schuss heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Zitronensaft und Gin in ein hohes, mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen und den aufgelösten Honig dazugeben. Mit gekühltem Bier auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

BIER-TEE-PUNSCH



Sie können den Tag mit einer Tasse kräftigem Tee beginnen, sich in den nächsten Stunden weitere acht gönnen, um den Tag zu überstehen, und am Abend auf Bier umsteigen. Sie können aber auch alles ganz pragmatisch zu einem Drink kombinieren. Dieser Punsch ist unverschämt einfach zuzubereiten und schmeckt trotzdem überragend. Verwenden Sie hochwertigen Tee und ein erstklassiges Bier.

Zutaten

4 Flaschen erstklassiges Bier (à 0,5 l), gekühlt
95 cl Ginger Beer
95 cl kalten, kräftigen englischen Frühstückstee
Orangenscheiben zum Garnieren
50 g Minzeblätter, zerpflückt, zum Garnieren

Ausrüstung

Punschschüssel, Schöpfkelle oder kleiner Krug

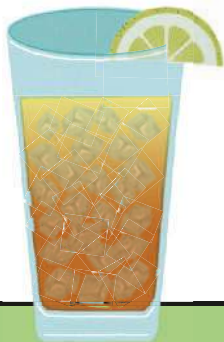
Glas

Tumbler oder Pappbecher

Zubereitung

Eisblock oder Eisring (Seite 15) in die Punschschüssel legen, alle flüssigen Zutaten hineingeben und umrühren. Orangenscheiben und Minze zum Garnieren dazugeben.

PLANTER'S PUNCH



Der klassische Ein-Becher-Punsch mit dunklem Rum wird mit Zuckersirup und Angostura weich und mit eiskaltem Sodawasser und Limettensaft frisch gemacht. Nach Geschmack können Sie auch noch mehr Zuckersirup verwenden. Ein Cocktailklassiker.

Zutaten

5 cl dunkler Rum
2,5 cl frisch gepresster Limettensaft
2 Spritzer Angostura
1 Spritzer Zuckersirup (Seite 32)
Sodawasser
Limettenspalte zum Garnieren

Ausrüstung

Shaker

Glas

Highballglas

Zubereitung

Rum, Limettensaft, Angostura und Sirup mit Eis schütteln. In ein mit Crushed Ice gefülltes Highballglas abseihen. Mit Soda auffüllen und mit einer Limettenspalte garnieren.

ARME-LEUTE- CHAMPAGNERBOWLE



Zahntag noch weit weg? Zufällig keine Kiste Moët im Kühlschrank? Da ist Erfindungsreichtum gefragt. In dieser Champagnerbowle für Arme kommt statt teurem Schaumwein Bier zum Einsatz. Der schmutzige Trick wird kaschiert mit einer Ladung gefrorener Himbeeren und Wodka.

Zutaten

100 g tiefgefrorene Himbeeren und ein paar weitere zum Garnieren
3 cl frisch gepresster Limettensaft
3 cl Zuckersirup (Seite 32)
30 cl Wodka
2 Flaschen erstklassiges Bier (à 0,5 l), gekühlt
Limettenscheiben zum Garnieren

Ausrüstung

Mixer, Punschschüssel

Glas

Tumbler oder Pappbecher

Zubereitung

Die Himbeeren mit dem Limettensaft und Zuckersirup im Mixer pürieren, dann mit dem Wodka und dem Bier in die Punschschüssel geben. Limettenscheiben und ein paar gefrorene ganze Himbeeren zum Garnieren hinzufügen.

PIÑA COLADA



1 ZUTATEN



5 CL WEISSER RUM
2,5 CL DUNKLER RUM
7,5 CL ANANASSAFT
5 CL CREAM OF COCONUT
ANANASSPALTEN ZUM GARNIEREN

2 AUSTRÜSTUNG



HIGHBALLGLAS



MIXER

3 ZUBEREITUNG

Der tropischste aller Tropicals. Wird sie korrekt gemixt, ist die Piña Colada das geschmackliche Pendant zum Erweichen am Südseestrand. Nackt. Und ohne Brieftasche.

Eis im Mixer zerkleinern, weißen und dunklen Rum, Ananassaft und Cream of Coconut hinzufügen und glatt mixen. In ein Highballglas gießen und mit Ananasspalten garnieren.

MOJITO



1 ZUTATEN



5 CL FRISCH GEPRESSTER LIMETTENSAFT
2 GEHÄUFTE TL ROHZUCKER
1 HANDVOLL MINZE • 7,5 CL WEISSER RUM
SODAWASSER ZUM AUFFÜLLEN

2 AUSRÜSTUNG



HIGHBALLGLAS



BARSTÖSSEL



TEELÖFFEL

3 ZUBEREITUNG

Ernest Hemingways kubanischer Lieblingsdrink ist schnell beisammen. Wer ihn nicht ganz so erwachsen mag, gibt mehr Zucker hinein.

Limettensaft, Zucker und die meisten Minzeblätter in das Glas geben und zerstoßen. Rum dazugießen, mit Crushed Ice auffüllen, mit Soda toppen und einem Minzezweig garnieren.



Rühren, schütteln, bauen wie ein Profi? Dan Jones' *Cocktail-Fibel* zeigt Ihnen, wie Sie in der Cocktail-Szene souverän mitmischen!

Neben Rezepten für Sirupe und Sours und wertvollem Know-how über Ausstattung und Spirits liefert der Hit-Mix die 80 größten Cocktails aller Zeiten: Klassiker und moderne Fusionen, Tiki-Wunderwerke, Punsch-Kreationen und vieles mehr.

Sie wollen legendäre Cocktails wie den *Old Fashioned* mixen? Mit einer köstlich süßen *Piña Colada* auf einen Trip in die Tropen gehen? Überraschungsgäste mit einem schnell gezauberten *Long Shot* begeistern? Mit der *Cocktail-Fibel* kein Problem!

Für alle, die noch hinter's Steuer müssen, in anderen Umständen sind oder beides zusammen, liefert ein ganzes Kapitel zudem alkoholfreie Cocktails.

Die Cocktail-Fibel: ein stylisch-spritziger Exkurs in die faszinierende Welt der Mixologie!

