

# GESCHMACK<sup>s</sup> SACHIE

Rezepte  
Mixnotizen

apetito



## SPICY PUNCH

Rum es darf ein dominikanischer sein. Brutal / Pampero	4 cl
Creme de Cacao Creme de Cacao - Bols / Giffard	2 cl
Aromatic Bitter oder Jägermeister	3 Tropfen 1 cl
Rhabarbernektar	100 ml
Orangensaft aus	1 1/2 Orange
Mangalore Liköre	0,5 cl

Ihr könnt auch eine Chilischote einritzen und mit Schütteln - so bleibt auch ein zurückhaltende leichte Schärfe - Ingwer hat ein etwas anderes Aroma.



**apetito**

[ 'kockteil verkstatt ]  
www.Cocktailwerkstatt.de

## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.  
Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttele kräftig. Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffnen den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas - die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht.

Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm nicht und dann servieren.

Notiz: Zimtblüten und etwas Orangenschale

# EL CAIPIRINHA

Limette	1 Stück
saftig wäre von Vorteil.	
Rohrzucker	24 Gramm
Cachaca	8 cl
Honig	1 TL
Passionfrucht	nach belieben

Nimmt man dieses Kultur Getränk einmal auseinander - ergibt sich - man kann alle Früchte nehmen, aber es sollte immer ein Säureträger dabei sein.

Am schnellsten löst sich der feine weisse Rohrzucker auf . Wer den Knister effekt mag nimmt den Braunen - so wie wir - und ergänzt, für das zügige harmonische Erlebnis, den Honig o. Agav Dicksaft.

The logo for 'apetito' features the word in a bold, red, lowercase sans-serif font. A small green heart is positioned above the letter 'i'. A green swoosh underline is located beneath the letters 't' and 'o'.

['kocktail verkstatt]  
www.Cocktailwerkstatt.de

# SO GEHT'S

Rolle die Limette kurz etwas unter Druck über die Arbeitsfläche.

Schneide die Limette nun in Achtel.

Gib diese anschließend ins Glas und ergänze den Zucker. Nun mit dem Muddler/ Stößel zerdrücken, gerade so viel bis kein Saft mehr kommt.

Sollte die Limette nicht saftig genug sein - drück noch ein Halbe zusätzlich darüber aus.

Nun ergänze ca. 150 Gramm Crushed Eis und gib den Cachaca ( Zuckerrohr Rum) auf's Eis.

Behutsam umrühren, damit noch was im Glas bleibt. Als Finale den Honig und ggf. einen Teelöf-fel passionfrucht ergänzen.

Notiz: Süßer geht immer - aber zuviel Zucker bekommst du nicht wieder raus.

## X.O. APEROL

Aperol	8 cl
Zitrone	4 cl
Holunderblütensirup	3 cl
Orangensaft	4 cl

oder einfach ne halbe Orange ausgepresst.

Du magst gar keine Holunderblüte?  
Nimm Zuckersirup oder probier doch einmal Mango Sirup.

P.s. Caipirinha mit Aperol kann auch sehr glücklich machen;)



## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttele kräftig. Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffnen den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas - die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht.

Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm nicht und dann servieren.

Notiz: Orangenschalen - Streifen dünn von der Orangen schneiden - über das Glas halten und verdrehen. So kommen die Öle raus - oben auf legen und noch ne Kirsche drauf. Salute.

**apetito**

[ 'kocktail verkstatt ]  
www.Cocktailwerkstatt.de

## GIN TAI

Gin	4 cl
Beefeater / Bombay	
Triple Sec	2 cl
Mandelsirup	1 cl
Ananassaft	6 cl
Zitronensaft	3 cl
eine mittlere Zitrone hat den Saft.	
Maracuja	1 TL
natürlich frisch.	

Ein Süß Saure absolut erfrischender Sommerdrink.  
Gern kannst Du Gin durch Rum ersetzen und für den  
triple Sec Cointreau nehmen.



## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch  
hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttele  
kräftig. Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles  
kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffnen den Shaker - lege dein Barsieb auf und  
gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas - die  
geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind  
verbraucht.

Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm  
nicht und dann servieren.

Notiz: Sommer Sonne BBQ.  
Lege Ananas-Scheiben auf den Grill .  
Mit etwas Zuckerbestreuen oben auflegen  
als perfekte Dekoration.

**apetito**

[ 'kockteil verkstatt ]  
www.Cocktailwerkstatt.de

## MOSCOW MULE *deluxe*

Absolut Pears	6 cl
Limettensaft	1/2 Frucht
Spicy Ginger	Filler up
Gurke	
Orange	

Wir geben der Basis ein aromatischen Birnen Vodka. Die Gurke sorgt hier schon nach kurzer Zeit für mehr Blumigkeit und die Orange gibt Allem noch etwas zusätzlichen Esprit.

Spicy Ginger Marke: Thomas Henry | Getränkemarkt  
Ginger Beer Marke: Old Jamaica | Internet 24\*24

## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas. Gib eine Gurkenscheibe dazu und gebe die ätherischen Öle der Orangenzeste ins Glas.

Nun kommt der Birnen Wodka und anschließend wird das Glas aufgefüllt mit Ginger Beer oder Spicy Ginger.

Dieser Drink wird nicht dekoriert, vergiss den Trinkhalm nicht und dann ab auf die Tanzfläche.

Notiz: Generell gilt - die Qualität des Vodkas wirkt sich weniger auf den Drink aus, sondern vielmerh auf das Befinden am Folgetag.

**apetito**

[ 'kockteil verkstatt ]  
www.Cocktailwerkstatt.de

## SWEET APPLE



Pampelmousse Sirup	2 cl
Cranberrynektar	12 cl
Limettesaft	2 cl
Orangensaft	4 cl

Solltest Du frische Pink Grapefruit pressen, so solltest Du eine Zuckerquelle nicht vergessen.

Holunderblüten Sirup | Zuckersirup

## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten bis auf den **Orangensaft** in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttele kräftig. Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffnen den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas - die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht.

Der Orangensaft kommt on top und gibt dem ganzen einen farblichen Akzent.

Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhal nicht und dann servieren.

**apetito**

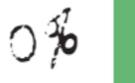
[ 'kocktail verkstatt ]  
www.Cocktailwerkstatt.de

## IPA NEMA

Limette	1 Stk.
Orange	1 Scheibe
Rohrzucker	20 Gramm
Ginger Ale	Filler

Probier doch mal andere Früchte & Kombinationen

Pampelmousse & Rhabarbernektar  
Mango oder Erdbeerepüree on Top



## SO GEHT'S

Rolle die Limette kurz etwas unter Druck über die Arbeitsfläche.

Schneide die Limette nun in Achtel.

Gib diese anschließend ins Glas und ergänze den Zucker. Nun mit dem Muddler/ Stößel zerdrücken, gerade so viel bis kein Saft mehr kommt.

Sollte die Limette nicht saftig genug sein - drück noch ein Halbe zusätzlich darüber aus.

Nun ergänze ca. 150 Gramm Crushed Eis und gib den Cachaca ( Zuckerrohr Rum) auf's Eis.

Behutsam umrühren, damit noch was im Glas bleibt. Als Finale den Honig und ggf. einen Teelöffel passionfrucht ergänzen.

**apetito**

['kɔkteil verkʃtatt]  
[www.Cocktailwerkstatt.de](http://www.Cocktailwerkstatt.de)

Notiz: Süßer geht immer - aber zuviel Zucker bekommst du nicht wieder raus.

## AL : MÖND

Mandelsirup	1-2 cl
Orangensaft	10 cl
Zitronensaft	2 cl
Ananassaft	5-6 cl

Maracuja Nektar ist auch ein Versuch wert.



## SO GEHT'S

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten bis auf den **Orangensaft** in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttele kräftig. Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffnen den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas - die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht.

Der Oranegnsaft kommt on top und gibt dem ganzen einen farblichen Akzent.

Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhal nicht und dann servieren.

**apetito**

['kɔkteil verkʃtatt]  
www.Cocktailwerkstatt.de