

Inhaltsverzeichnis



COCKTAIL Orange Passion

Seite 4

COCKTAIL Höllenhund

Seite 6

COCKTAIL Charm

Seite 8

LONGDRINK Russian Refresher

Seite 10

COCKTAIL Ginious Sapphire

Seite 12



Vorwort

Lieber Leser

Hier erwarten dich ein paar besondere Rezepte die du in dieser Art bestimmt noch nicht kennst. Die Zubereitung ist sehr einfach und aus wenigen Zutaten. Lass dich verzaubern von dem Geschmack deiner selbst zubereiteten Köstlichkeiten.

Nun noch ein, zwei kleine Tipps bevor du startest. Mit frischen Zutaten werden deine Cocktails umwerfend schmecken. Frisch ausgepresster Zitronen- und Limettensaft sind was den Geschmack anbelangt durch nichts zu ersetzen.

Ein Cocktail wird nur so gut wie die einzelnen Zutaten die du verwendest. Alles was du in den Shaker einfüllst, füllst du ja auch ins Glas. Mit qualitativ hochwertigen Zutaten werden deine Cocktail fantastisch schmecken.

Ich wünsche dir viel Freude und Spass beim Zubereiten und Trinken, und dabei viel Genuss und Vergnügen mit Freunden und Familie.

Herzlichst grüsst dein CoolDownDrink-Team



COCKTAIL Orange Passion

Orange Passion

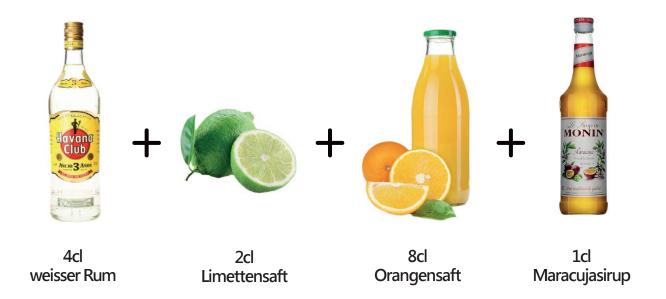
ist ein exotischer Cocktail mit einer erfrischenden Passionsfruchtnote. Das Rezept stammt von einer alten Schriftrolle. Diese wurde in einer Schatztruhe in einer Höhle gefunden.

Die Legende besagt, dass dieser Drink im goldenen Zeitalter der Piraten von 1690 -1730 nach dem Verteilen der Beute getrunken wurde. Anstatt Maracujasirup wurden damals frische Passionsfrüchte dazu verwendet.



Seite 4 Cool Down Drink.

COCKTAIL Orange Passion



ZUTATEN:

- 4d weisser Rum
- 2d Limettensaft
- 8cl Orangensaft
- 1cl Maracujasirup

- Weisser Rum (4cl) in den Shaker geben
- Frisch ausgepresster Limettensaft (2cl) dazugeben
- Maracujasirup (1cl) und Orangensaft (8cl) dazugeben und zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig shaken (10 bis 15 Sekunden)
- Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen*
- Mit frischen Früchten dekorieren und servieren
- * Frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



COCKTAIL Höllenhund

Höllenhund

ist ein Cocktail den man auf keiner Karte zum bestellen findet. In der einten oder anderen gut ausgewählten Bar kann man, nachdem man ein paar Drinks und Cocktails getrunken hat, danach fragen. Anschliessend erhält man einen Cocktail mit einem hervorragenden Geschmack den man selten findet.

Der lobenswerte Barkeeper weiss, dass dieser Cocktail mit etwas mehr Whisky noch besser schmekt. Wenn man mehrere Gläser dieses Cocktails genossen hat und sich später zum Schlafen hinlegt, kann es leicht nachbrennen. Spätestens dann kann man nachvollziehen, warum dieser Cocktail Höllenhund heisst!



<u>CoolDownDrink.</u>

COCKTAIL Höllenhund



ZUTATEN:

- 4cl Whisky
- 1cl Limettensaft
- 2 Teelöffel Rohrohrzucker
- 10cl Ginger Ale

ZUBEREITUNG:

- Whisky (4cl) in den Shaker geben
- Frisch ausgepresster Limettensaft (1cl) dazugeben
- 2 Barlöffel Rohrohrzucker dazugeben und zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig shaken (10 bis 15 Sekunden)
- Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen*
- Mit Ginger Ale (10cl) auffüllen
- Mit Limettenscheibe dekorieren und servieren

* Frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



COCKTAIL Charm

Charm

ist ein leckerer Cocktail der ursprünglich in asiatischen Ländern aus Bambusbechern getrunken wird. Dabei werden nur frische Zutaten verwendet. Anstatt Grenadinsirup wird dabei auch frischer Grenadinsaft gebraucht.

In einem transparenten Glas kommt dieser Cocktail noch besser zur Geltung, da die rubinrote Farbe des Grenadins einen hübsch anzusehenden Farbverlauf erzeugt.



COCKTAIL Charm



ZUTATEN:

- 4d brauner Rum
- 3cl Zitronensaft
- 10cl Maracujasaft
- 1cl Grenadinsirup

- Brauner Rum (4cl) in den Shaker geben
- Frisch ausgepresster Zitronensaft (3cl) dazugeben
- Maracujasaft (10cl) dazugeben und zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig shaken (10 bis 15 Sekunden)
- Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen
- Grenadinsirup (1cl) direkt ins Glas geben und leicht rühren
- Mit Zitronenscheibe dekorieren und servieren.
- * Frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



LONGDRINK Russian Refresher

Russian Refresher

Seite 10

ist ein sehr erfrischender Longdrink. Dieser Drink ist sehr schnell und mit wenigen Zutaten zubereitet, weshalb er auch gerne mal zwischendurch ohne grossen Aufwand gemacht wird.

Die Limette gibt dem Drink einen frischen Kick. In Russland wird bei diesem Drink das Verhältnis von Vodka und Sprite getauscht.



LONGDRINK Russian Refresher



ZUTATEN:

- 4d Vodka
- 2d Limettensaft
- 12cl Sprite

- 2 bis 3 grosse Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben *
- Vodka (4cl) darüber giessen
- Frisch ausgepresster Limettensaft (2cl) dazugeben
- Sprite einfüllen und leicht rühren
- Zur Dekoration einen Limettenschnitz direkt in den Drink geben und servieren
- * Für mehr Geschmack, Drink ohne Eis im CoolDownDrink-Glas servieren!



COCKTAIL Ginious Sapphire

Ginious Sapphire

ist ein starker und erfrischender Cocktail der einen wegen seiner Farbe an saphirblaues Meer und wunderbare Sandstrände erinnernt. Er eignet sich hervorragend zum Apéro und regt an für mehr.

Trotz des etwas höheren alkoholgehalts ist dieser Cocktail durch seinen frischen Geschmack an süsslichen Zitronen und leicht bitteren Orangen sehr bekömmlich und entfaltet einen wunderbaren Geschmack.





COCKTAIL Ginious Sapphire



ZUTATEN:

- 2d Gin
- 1d Zitronensaft
- 1cl Mandelsirup
- 2cl Blue Curação
- 5d Prosecco

- Gin (2cl) in den Shaker geben
- Frisch ausgepresster Zitronensaft (1cl) dazugeben
- Mandelsirup (1cl) und Blue Curaçao (2cl) dazugeben und zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig shaken (10 bis 15 Sekunden)
- Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen
- Mit Prosecco (5cl) auffüllen
- Zur Dekoration eine Zitronenspirale direkt ins Glas geben und servieren

^{*} Frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas



Nachwort

Ein Cocktail wird immer kalt serviert!

Der Zweck einen Cocktail zu shaken, liegt in erster Linie darin, die Zutaten zu kühlen und zu mischen. Das kräftige Schütteln fügt dem Cocktail Luftblasen hinzu und vermischt die Zutaten gleichmäßig.

Damit er auch kalt bleibt, wird er nach dem Shaken durch ein Barsieb in ein Glas auf frische Eiswürfel übergossen. Leider verwässert der Cocktail sehr schnell, darum schmeckt er innert kurzer Zeit nicht mehr so lecker wie frisch zubereitet.

Um ein Verwässern zu verhindern und den vollen Geschmack zu bewahren gibt es eine neue Möglichkeit. Durch einfüllen direkt in ein CoolDownDrink-Glas bleibt dein Cocktail wie er sein muss. Sogar bei Shaken ohne Eis und mit Raumteperatur warmen Zutaten werden diese in diesem besonderen Glas innert 2 bis 3 Minuten auf 6°C gekühlt. So verwässert nichts und du kannst dein köstliches Getränk bis zum Schluss mit vollem Geschmack geniessen.

Wer es besonder kalt mag kann natürlich wie gewohnt mit Eis shaken und anschliessend den Cocktail durch ein Barsieb in ein CoolDownDrink-Glas füllen. Aber Achtung - dadurch wird es besonders kalt und kann dein Getränk teilweise zum gefrieren bringen.

