



Der Shaker

Ein Cocktailshaker darf keinesfalls fehlen, wenn man selbst Cocktails zaubern möchte. Shaker gibt es in verschiedenen Ausführungen. Ein Beispiel ist der **Cobbler Shaker**. Dieser ist hervorragend für den Hausgebrauch geeignet, wobei das Ausschütten durch das integrierte Sieb ganz einfach ist. Eine andere Variante ist der **Boston Shaker**, der aus einem Metallbecher und einem Glas besteht. Das Öffnen und Verschließen erfordert ein wenig Übung, aber sobald man den Dreh heraushat, macht das Shaken richtig Spaß, weil man durch das Glas beobachten kann, was mit den Zutaten geschieht.

Der Jigger

Ein Jigger ist ein kleiner Messbecher, der Ihnen hilft, die kor-



MUST-HAVES FÜR COOLE COCKTAILS

Wäre es nicht schön, Ihre Freunde mit selbst fabrizierten Cocktails zu überraschen?

Mit dem richtigen Zubehör von Leopold Vienna verwandeln Sie Ihre eigene Küche im Nu in eine trendige Cocktailbar.

Welche Werkzeuge benötigt man unbedingt?



rekten Mengen von Spirituosen und anderen Zutaten abzumessen. In der Regel sind die-

se Messbecher so ausgeführt, dass man mit einer Seite eine kleinere Menge, mit der anderen eine größere Menge abmessen kann, beispielsweise 20 und 40 ml bzw. 30 und 50 ml. Welches Maß verwendet wird, hängt von den geltenden Standardmaßen für Getränke ab.



Mojito

Zutaten:

50 ml weißer Rum
60 ml Sprudelwasser
15 ml Limettensaft
15 ml Zuckersirup oder 2 Teelöffel Zucker
12 frische Minzeblätter + 1 Zweig als Garnierung
Gecrushtes Eis

Zubereitung: 1. Den Rum, den Limettensaft, das Sprudelwasser und den Zuckersirup (oder Zucker) in das Glas geben. 2. Minzeblätter hinzufügen. 3. Alles mit dem Muddler zerdrücken. 4. Das Glas randvoll mit gecrushtem Eis füllen und umrühren. 5. Mit einem Zweig Minze und Limettenstücken garnieren.



Der Strainer

Verwenden Sie einen Cocktailshaker, um Getränke zu mixen? Dann darf der Strainer nicht fehlen. Es gibt verschiedene Ausführungen, aber die wichtigsten sind der sogenannte **Hawthorne Strainer** und das **Feinsieb**. Der Erstgenannte wird eingesetzt, um Eiswürfel beim Ausschanken des Cocktails aus dem Shaker zurückzuhalten. Sollen auch die allerfeinsten Eiskristalle und sonstige Zutaten herausgefiltert werden, dann verwendet man ein Feinsieb.

Der Barlöffel

Der Barlöffel hat einen besonders langen Stiel. Mit ihm lassen sich Cocktails sehr leicht umrühren. Er wird jedoch nicht nur zum Umrühren verwendet, sondern auch um geringe Mengen abzumessen.



Barlöffel gibt es ebenfalls in verschiedenen Ausführungen. Zum Beispiel mit einer flachen Unterseite für das sogenannte Layering von Cocktails. Auch gibt es Ausführungen mit einer kleinen Gabel an einem Ende sowie Barlöffel, die auch als Trinkhalm eingesetzt werden können.



Der Muddler

Ein Muddler wird benutzt, um Säfte und Aromen aus Zutaten zu pressen und so den Geschmack des Cocktails zu intensivieren.



Zutaten:

30 ml Wodka
 30 ml Triple Sec (z. B. Cointreau oder Grand Marnier)
 45 ml Cranberrysaft
 1 EL Limettensaft
 Orangenviertel als Garnierung
 Etwas geschabtes Eis

Zubereitung: 1.

Den Shaker mit Eis, Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft und Limettensaft füllen. **2.** Den Shaker verschließen und kräftig schütteln. **3.** Den Cosmopolitan in ein gekühltes Cocktailglas gießen. **4.** Mit einem Orangenviertel garnieren.

Zutaten:

45 ml Wodka
 120 ml Ingwerbier
 Ein halber Esslöffel Limettensaft
 Eiswürfel
 Eine Limettenscheibe

Zubereitung: 1. Eine frische Limette auspressen. Den Saft vorzugsweise durch ein Sieb gießen. **2.** Einen halben Esslöffel Limettensaft in ein großes Glas mit Eiswürfeln geben. **3.** Zuerst den Wodka, danach das Ingwerbier über das Eis gießen. **4.** Das Glas mit einer Limettenscheibe garnieren.

