

Cocktails haben das ganze Jahr Saison. Vor allem jetzt, während der Feiertage, wenn Besuch angesagt ist und die Gastgeber glänzen möchten, sind die Mixgetränke ein wahres Highlight. Dario Marxer aus Buchs zeigt, wie einfach die Getränke zuzubereiten sind – sofern die notwendigen Materialien und Werkzeuge vorhanden sind.



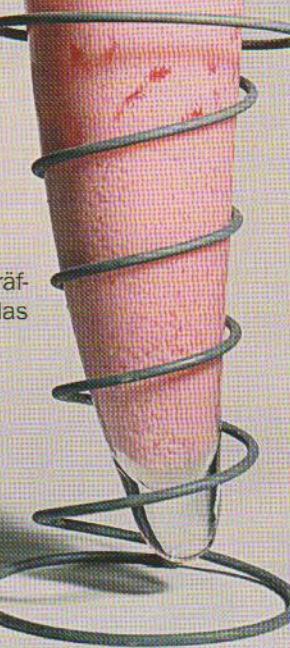
Dario Marxer vom Snails Higherground Club in Buchs zeigt, dass Cocktail-Mixen keine Hexerei ist.



Coconut Kiss

3 cl Kokossirup
4 cl Sahne
mit Ananassaft auffüllen
1 cl Grenadine

Alle Zutaten im Shaker kräftig shaken, ins Cocktailglas schütten und dekorieren.



Safe Drive Home

2 cl Limejus
2 cl Zitronensaft
Orangensaft und Ananassaft
zu gleichen Teilen auffüllen
1 bis 2 cl Grenadine

Alle Zutaten im Shaker kräftig shaken, ins Cocktailglas geben, Grenadine darüber dekorieren.



Redaktion: Mario Hees
Bilder: Maurice Shoups



Mojito

5 cl Weisser Rum
1 Stück Limette
3 BS (Teelöffel) Rohzucker fein
8 bis 9 Blatt Pfefferminze
1 cl Limejus
Zerstossenes Eis
Soda

Limejus, Zucker, Limette und Pfefferminze mit Mörser im Glas zerdrücken (nicht zu lange, da sich Bitterstoffe aus der Limettenschale bilden). Longdrinkglas mit zerstoßenem Eis knapp füllen, mit weissem Rum und Soda ganz auffüllen. Dekorieren mit Pfefferminze.



Cosmopolitan

5 cl Wodka weiss («Absolut Currant» eignet sich sehr gut)
2 cl Triple sec oder Cointreau
1 cl Limejus
1 cl Zitronensaft
2 cl Chassislikör

Alle Zutaten im Shaker kräftig shaken und in ein Cocktailglas geben. Zur Dekoration eine Cocktailkirsche ins Glas.



B-52

2 cl Kahlua
2 cl Baileys
1 cl Strohrum

Kahlua ins Shotglas, Baileys über den Löffel schichtweise auf den Kahlua, danach dasselbe mit dem Strohrum. Bevor der B-52 serviert wird, wird er meist angezündet.