

FREITAG, DER DREIZEHENTE SEPTEMBER ZWEITAUSEND NEUNZEHN

Barkarte

Cocktails American Style
bei Anita und Ralph

QUI CANIT ARTE, CANAT.
QUI BIBIT ARTE, BIBAT.

Wer kunstvoll singt, soll singen;
wer kunstvoll trinkt, soll trinken.

Ovid (43 v. Chr. - 17 n. Chr.)

WHISKEY SOUR

Ein absoluter Klassiker und nicht nur Ralphs Favorit; für spezielle Gäste gleich in der doppelten bis dreifachen Menge gemixt.

Rezept von Schumann:

- 4 cl Bourbon
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Tl Puderzucker

☞ Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Sourglas abseihen.

Rezept von JohannTrasch (Cocktailbart):

- 6 cl Bourbon
- 2,5 cl frischer Zitronensaft
- 1,5 cl Zuckersirup

Optional: 1 großer Blob Eiweiß

☞ „...wer das Ei weglässt, braucht nur einmal mit Eis zu shaken. Schüttet den Drink dann in einen Tumbler mit frischem Eis. Mit einer Zitronenzeste abspritzen und garnieren. Trinken.“



CAIPIRINHA

- 6 cl. Cachaça
- 1 Limette
- 2 Teelöffel weißer Rohrzucker

☞ Die Limette heiß waschen und die Enden abschneiden, in einen Shaker auspressen und mit Eiswürfeln und Cachaça ordentlich shaken. Im Caipirinhaglas die ausgepressten Limetten und den Zucker mit einem Stößel anpressen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pressen heißt nicht quetschen, leichter Druck reicht. Drink samt Eis ins Glas schütten. Trinken!

☞ Wer einen alkoholfreien Caiprinha zubereiten will, nimmt statt Cachaça Ginger Ale mit einem Spritzer Bananensaft. Das kommt dem richtigen Caipirinha-Geschmack zwar auch nur ein bisschen näher als die gängige Sprite-Variante, ist aber unserer Ansicht nach deutlich leckerer.

Quelle: <https://cocktailbart.de/cocktails/cocktails-mit-cachaca/caipirinha/>



BAHIA

portug. baía = Bucht

Name eines Bundesstaates im Nordosten Brasiliens, dessen Hauptstadt „Salvador da Bahia de todos os Santos“ bis 1763 Hauptstadt Brasiliens war. Der Name der Stadt, übrigens die drittgrößte Stadt Brasiliens, heißt übersetzt „Heiliger Retter der Bucht Aller Heiligen“. Na denn Prost - À sua saúde!

- 8-10 cl Ananassaft
- 2 cl Kokosnusscreme
- 4 cl weißer Rum
- 1 Tl Sahne
- Ananasstück

☞ Im Shaker auf crushed ice kräftig schütteln, in ein zur Hälfte mit crushed ice gefülltes großes Becherglas abseihen, Ananasstück dazugeben.

LATIN LOVER

Party-Klassiker von Charles Schuhmann aus dem Jahre 1984; ein exotischer, fruchtiger Longdrink nicht nur für heiße Tage.

- 1-2 cl Zitronensaft
- 2 cl Rose's Lime Juice
- 4-6 cl Ananassaft
- 2 cl Cachaca
- 2 cl Tequila
- Ananasstück

☞ Im Shaker auf crushed ice kräftig schütteln, in ein großes Becherglas auf crushed ice abseihen und ein Ananasstück dazugeben.

Die Leidenschaft flieht, die Liebe muß bleiben.

Johann Christoph Friedrich von Schiller

CHAPALA

Der Chapalasee (span. Lago de Chapala) ist der größte Süßwassersee Mexikos. Er liegt in einem Hochplateau nahe Guadalajara im Bundesstaat Jalisco im Westen Mexikos. Der See hat eine Fläche von 1112 km² und ist durchschnittlich nur 4,5 m tief. Ob ein direkter Zusammenhang mit diesem Cocktailrezept besteht ist nicht bekannt.

- 2 cl Zitronensaft
- Dash Grenadine
- Dash Triple sec
- 4 cl Tequila
- 4-6 cl Orangensaft

☞ Im Longdrinkglas auf crushed ice verrühren.

GIN & SIN

Also Gin ist drinnen in diesem Shortdrink, aber wo steckt die Sünde?

4 cl Gin

2 cl Zitronensaft

2 cl Orangensaft

1 Tl Puderzucker

Dashes Grenadine

☞ Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schüt-
teln, in Cocktailschale abseihen.

Daraus, dass jedes Verbrechen eine Sünde ist,
folgt noch nicht, dass jede Sünde ein Verbrechen ist.

Augustinus Aurelius (354 - 430)

GIMLET

Ein klassischer Shortdrink, der durch Raymond Chandlers Romanfigur Philip Marlowe einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht hat: „Richtiger Gimlet besteht zur einen Hälfte aus Gin und zur anderen aus Rose's Lime Juice und aus sonst nichts. Aber das schlägt sämtliche Martinis haushoch.“

Wenn das James Bond wüsste...

5 cl Gin

5 cl Rose's Lime Juice

☞ Im Rührglas auf Eiswürfeln gut verrühren, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

Variation Gimlet Bombay:

Statt einfachem Gin den Lieblingsdrink von Queen Mum nehmen: Bombay Sapphire.

ALEXANDER

Sahnig, schokoladig, mmmhhh...
Das perfekte Betthupferl.

4 cl Sahne
3 cl Brandy
2 cl Crème de Cacao
Muskatnuss

☞ Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schüt-
teln, in Cocktailschale abseihen. Nach Be-
lieben etwas Muskatnuss darüberreiben.

Variation Alexandra:

Brandy gegen Gin austauschen.

Nachdem du geleert diese und jene Kanne,
er kennst du Adonis in jedem Manne.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)


GRASSHOPPER

Die flüssige Version von „After Eight“, ein leichter, sahniger Drink, perfekt für frühe Abendstunden.

4 cl Sahne

2 cl Crème de Cacao

1 cl Crème de Menthe Verte

 Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Sourglas abseihen.

Natur ist so unbequem. Der Rasen ist hart, uneben und feucht, und zudem wimmelt es von gräßlichen schwarzen Insekten.

Oscar Wilde (1854 - 1900)