

Hier und heute



Köstlich kombiniert – erfrischende Getränkemischungen

Cocktail-Expertin Pauline Rohde zeigt uns, wie Rotwein mit Likören und Frucht-Nuancen gemixt ein köstlich-frischer Sommer-Genuss wird. Außerdem macht sie einen Cocktail aus fruchtiger Marmelade und aromatischem Gin.

Rotwein-Cocktail „PePeNon“

Zutaten

- 50 ml Rotwein (Cabernet Sauvignon)
- 20 ml Bitterorangen-Likör wie z. B. Aperol
- 15 ml Brombeerlikör
- 15 ml Pfirsichlikör
- 1/2 Limette

Zubereitung

Die halbe Limette auspressen und zusammen mit den weiteren Zutaten in einen Cocktailshaker schütten, Eis hinzugeben und das Gefäß gut verschließen.

Tipp: ein großes Einmachglas oder ein anderes Gefäß, das sich gut verschließen lässt, funktioniert auch super als Shaker!

Alle Zutaten auf Eis für 10 Sekunden shaken.

Jam Gin

Zutaten

- 40 ml Rosé Gin (oder alkoholfreier Gin)
- 40 ml Weißwein-Aperitif wie z. B. Lillet blanc
- 1 Barlöffel Aprikosenmarmelade
- 1/2 Limette
- 2 Spritzer Pfirsich-Bitter
- 40 ml Grapefruitsaft

Zubereitung

Dieser Cocktail ist fruchtig und erfrischend. Besonders gut lässt er sich mit einer Aprikosenmarmelade ohne Fruchtstücke mixen.

Marmelade in einen Cocktailshaker oder ein anderes gut verschließbares Gefäß geben. Die halbe Limette auspressen und alle weiteren Zutaten und Eis hinzugeben und alles zusammen 10 Sekunden lang shaken.