

KLARSTEIN

ZEIT FÜR ABWECHSLUNG





DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS ERFRISCHUNG UND GESCHMACK: COCKTAILS

Die Barkultur erlebt ein Comeback: Cocktails werden wiederentdeckt, in der Rezeptur variiert und neu kreiert. Wir liefern euch mit unseren Rezept-Ideen einen wunderbaren Einstieg in die Kunst des Drink-Mixens.

Für einen schönen Cocktailabend mit Freunden benötigt ihr nur eine kleine Basisausstattung: einen Messbecher, einen Shaker und eine Auswahl an Gläsern. Ein elektrischer Mixer erleichtert die Zubereitung einiger Drinks und vor allem die Herstellung von Crushed Ice. Vergesst das Wichtigste nicht: viele, viele Eiswürfel. Denn egal, ob ihr eure Cocktails gerne mit Crushed Ice, on the Rocks oder einfach nur eiskalt genießt, lauwarm sind sie doch höchstens halb so lecker.

Lasst euch in diesem Heft von unserer prickelnden Rezept-Auswahl inspirieren und teilt eure Lieblings-Kreationen mit uns auf Instagram: [**#klarsteinrocks!**](#)



INHALT

1

Physalicious

8

Erdbeer-Pfirsich-Slushie

2

Bramble

9

Kirschmojito

3

Himbeer-Basilikum-Mule

10

Melon Ball Punch

4

Grapefruit Sunrise

11

Himbeer-Vanille-Bowle

5

Mango Lassi

12

Thymian-Limoncello

6

Erdbeer-Secco

14

Infused Water

7

Blaubeer-Margarita

15

Gin Basil Smash



PHYSALICIOUS

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

6 Physalis
3 TL brauner Zucker
4 cl Gin (Bombay Sapphire)
1 Zweig Rosmarin

ZUBEREITUNG

Die Physalis von ihren Blättern befreien, kurz unter heißem Wasser waschen, halbieren und mit 3 TL braunem Zucker in ein Cocktailglas geben. Rosmarin zupfen und ebenfalls ins Cocktailglas geben.

Alles mit einem Holzstößel vorsichtig zerstoßen.

Glas mit Eis-Bullets oder Crushed Ice auffüllen und alles mit einem Löffel durchmischen. Mit Gin auffüllen und sofort eiskalt servieren.



BRAMBLE

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

4 cl Gin
1,5 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1,5 cl Brombeerlikör
kleine Eis-Bullets
1 Scheibe Zitrone
2 Brombeeren

ZUBEREITUNG

Gekühlten Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben. Gut umrühren und anschließend Brombeerlikör kreisförmig über den Cocktail gießen. Mit einer Zitronenscheibe und zwei Brombeeren garnieren.



HIMBEER-BASILIKUM MULE

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

Himbeeren
Basilikum
Spritzer Limettensaft
3 cl Zuckersirup
4 cl Wodka
180 ml Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Die Beeren und den frischen Basilikum waschen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und Blätter von den Basilikumstielen zupfen.

Eiswürfel und Basilikum in einen Kupferbecher geben. Zitronensaft, Sirup und Wodka zuerst verrühren und anschließend in den Kupferbecher gießen. Mit gekühltem Ginger Beer aufgießen.



GRAPEFRUIT SUNRISE

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

150 g Fruchtfleisch einer Wassermelone
2 cl Holunderblütensirup
100 ml Pink-Grapefruit-Saft
Grapefruit und Limette zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Wassermelone schälen, gegebenenfalls entkernen und in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch anschließend im Tiefkühlfach für einige Stunden anfrieren lassen. Limette in dünne Scheiben schneiden. Die gefrorenen Wassermelonenstücke im Mixer pürieren und anschließend in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Mit Pink-Grapefruit-Saft auffüllen und mit Grapefruitscheiben, Limette und frischen Holunderblüten garnieren.



MANGO LASSI

ZUTATEN FÜR 4 DRINKS

1 reife Mango
300 g Naturjoghurt
2 EL Zucker
1 Spritzer Rosenwasser
300 ml Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Das Fruchtfleisch anschließend in kleine Stückchen schneiden, zusammen mit dem Joghurt in einen Mixer geben und pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Nach Geschmack mit 2-3 EL Zucker sowie mit 1-2 Spritzern Rosenwasser abschmecken. Den Mix in die mit Eiswürfeln gefüllten Gläser geben und genießen.



ERDBEER-SECCO

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

4 Erdbeeren
1 TL Erdbeersirup oder Grenadine
Sekt oder Prosecco
roter Zucker
Limettenscheibe

ZUBEREITUNG

Den Zucker auf einen flachen Teller geben. Mit der Limette um den Rand des Glases fahren und das Glas anschließend mit dem Rand auf den Zucker stellen.

Die Erdbeeren entkelchen und in Stücke schneiden, ins Glas geben und den Sirup darüber gießen. Mit Eiswürfeln und Sekt auffüllen.



BLAUBEER-MARGARITA

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

30 ml weißer Tequila
45 ml Orangensaft
20 ml Limettensaft
1 TL Ahornsirup
75 g frische oder gefrorene Blaubeeren
Chilipulver
Salz
Limettensaft

ZUBEREITUNG

Salz und Chilipulver vermischen. Limette auspressen und den Rand des Glases mit dem Saft bestreichen. Das Glas anschließend leicht in die Salz-mischung drücken, sodass sich eine feine Salz-Chili-Kruste am Rand absetzt.

Tequila, Ahornsirup, Blaubeeren, Orangen- und Limettensaft zusammen mit ein paar Eiswürfeln in einen Mixer füllen und gut durchmischen. Glas mit Eiswürfeln füllen und den Blaubeer-Margarita eingießen.



ERDBEER-PFIRSICH-SLUSHIE

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

170 ml trockener Weißwein
½ Pfirsich, in Stückchen geschnitten & gefroren
½ Tasse Erdbeeren, entkernt, geschnitten & gefroren
frische Minze

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Weins zusammen mit den gefrorenen Pfirsichstückchen in einen Mixer geben und zu einer möglichst cremigen Eismasse pürieren. Diese in ein Glas füllen. Nun die gefrorenen Erdbeeren mit dem restlichen Wein ebenfalls im Mixer pürieren und die Erdbeermasse auf die Pfirsichschicht füllen.

Den Slushie mit frischer Minze und Erdbeeren garnieren und mit einem Strohhalm servieren.



KIRSCHMOJITO

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

- 60 g Süßkirschen (frisch oder TK)
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Limejuice-Sirup
- 2 EL weißer Rum
- 4 Zweige Minze
- 50 ml Sodawasser

ZUBEREITUNG

Die frischen Kirschen entsteinen und mit Limettensaft, Limejuice-Sirup, Rum und der Hälfte der Eiswürfel zusammen in einem Mixer fein pürieren.

Einen Zweig Minze ins Glas geben und mit einem Holzstößel im Glas andrücken. Das Kirschpüree hinzugeben und mit Sodawasser und den restlichen Bullets auffüllen.



MELON BALL PUNCH - BOTTLED SUMMER

ZUTATEN FÜR 1 BOWLE

- ½ Honigmelone
- ½ Cantaloupe-Melone
- ¼ Wassermelone
- 2 L Ginger Ale
- 4 Limetten (Saft)
- 2 EL Angustura Bitter
- 350 ml weißer Rum
- 525 ml Ananassaft

ZUBEREITUNG

Mit einem Kugelausstecher Bällchen aus dem Melonenfleisch stechen und in eine Bowleschale geben. Die Melonenbällchen mit dem Rum, Limettensaft, Angustura und Ananassaft übergießen. Erst zum Schluss wird der Melonen Ball Punch mit Ginger Ale aufgefüllt.

Die Bowle auf mit Eiswürfel gefüllte Gläser verteilen. Für einen extra Frischekick können die Melonenbällchen für etwa eine Stunde in einem Gefrierbeutel ins Eisfach gelegt werden.



THE PINK DRINK: HIMBEER-VANILLE-BOWLE

ZUTATEN FÜR 1.5 LITER BOWLE

500 g Himbeeren
2 EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
700 ml Rhabarbersaft
300 ml gekühlter Weißwein
500 ml gekühlter Sekt
1 Bund Zitronenmelisse
1 Bund Minze

ZUBEREITUNG

Die Himbeeren waschen, mit Zucker und Vanillemark in einer großen Bowleschüssel vermengen. Alles für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Rhabarbersaft und Weißwein zu den Himbeeren gießen und für 20 Minuten kalt stellen. Blätter von der Minze zupfen und zusammen mit der Zitronenmelisse hacken. In die Bowleschüssel geben und mit Sekt auffüllen.

Die Bowle im Glas servieren und zuvor mit Minze, Zitronenmelisse und einer Vanilleschote garnieren.



THYMIAN-LIMONCELLO

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

2 Zweige Thymian
4 cl Gin
1 cl Limejuice
2 cl Limoncello
große Eis-Bullets

ZUBEREITUNG

Die Thymianzweige über dem Grill oder im vorgeheizten Backofen für 15-20 Sekunden grillen. Einen Zweig in den Shaker geben und mit Limejuice und Gin mixen. Jetzt den Limoncello hinzugeben, den Shaker mit Eiswürfeln füllen und gut schütteln.

Den Drink in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit dem zweiten Thymianzweig dekorieren.



INFUSED WATER

ZUTATEN FÜR 1 LITER INFUSED WATER WASSERMELONE + ROSMARIN

1 Liter Wasser
200 g Wassermelone (kernlos)
1 Zweig Bio-Rosmarin
1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

Die kernlose Wassermelone in kleine Würfel schneiden. Die Rosmarinadeln hacken, damit sich die Oberfläche vergrößert und mehr Geschmack abgegeben werden kann. Die Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und mit Schale in Viertel schneiden. Jetzt alles zum Wasser geben und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN FÜR 1 LITER INFUSED WATER KIWI + ERDBEERE

1 Liter Wasser
1 Kiwi
8 Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Kiwi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, größere Erdbeeren vierteln und die kleineren halbieren. Das Obst in das Wasser geben und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.



GIN BASIL SMASH

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

6 cl Gin
6-8 Basilikumblätter
2 cl Zitronensaft
2 cl Rohrzuckersirup
eine längliche Gurkenscheibe

ZUBEREITUNG

Zuerst die Basilikumblätter im Shaker mit einem Mörser andrücken, damit sie ihr Aroma entfalten können, alle weiteren Zutaten zugeben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Durch ein feines Haarsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen, mit der Gurkenscheibe garnieren und genießen!



Fruchtig-süßer Kirschmojito, cremiger
Erdbeer-Pfirsich-Slushi oder spritzig prickelnder
Himbeer-Basilikum-Mule?

Verratet uns euren Lieblings-
drink aus unserem Rezeptheft und teilt ihn
mit uns auf Instagram **#klarsteinrocks**.





KLARSTEIN
ZEIT FÜR ABWECHSLUNG

www.klarstein.de