

GLÜHWEINSEKT



ZUTATEN (für ca. 200 ml Sirup)

FÜR DEN GLÜHWEINSEKT:

- 400 ml trockener Rotwein
- 1 Stange Zimt
- 5 Kapseln Kardamom
- 2 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 120 g brauner Zucker

Außerdem:

- Sekt

NÄHRWERTE

PRO 100 MILLILITER

- 118 kcal
- 0 g Eiweiß
- 0 g Fett
- 16 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 15 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Sprudelnd unter Rühren für etwa 15 Minuten einkochen lassen, bis etwa die Hälfte des Rotweins verdampft ist.
2. Den Sirup in eine kleine Glasflasche füllen, verschließen und abkühlen lassen.
3. Pro Glas einen Teelöffel Sirup hineingeben und mit Sekt auffüllen.



REISER RÄT

Für einen leckeren Zuckerrand am Glas etwas braunen Zucker auf einen Teller geben, den Glasrand anfeuchten und in den Zucker tauchen.



RED NIGHT COCKTAIL



ZUTATEN (für 4 Portionen)

FÜR DEN RED NIGHT COCKTAIL:

- 80 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 120 ml Gin
- 80 ml Grapefruitsaft
- 240 ml Mineralwasser mit Sprudel

Außerdem:

- Eiswürfel
- 1 Grapefruit
- etwas Minze

NÄHRWERTE

PRO 100 MILLILITER

- 112 kcal
- 0 g Eiweiß
- 0 g Fett
- 15 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 15 Minuten

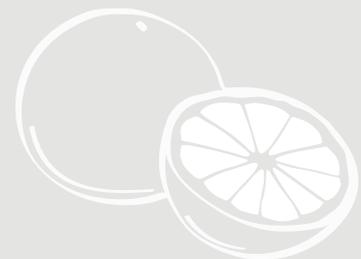
ZUBEREITUNG

1. Den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln. Den Sirup abkühlen lassen.
2. Minze waschen und trocken schütteln. Grapefruit waschen, halbieren und in Scheiben, dann in Viertelscheiben schneiden.
3. Grapefruitviertel, Eiswürfel und Minze in den Gläsern verteilen. Sirup, Gin und Grapefruitsaft in einem Cocktailshaker mixen und in die Gläser geben. Mit Mineralwasser auffüllen.



REISER RÄT

Den Cocktail können Sie auch mit Blutorangen statt Grapefruits zubereiten.



ALKOHOLFREIER RAKETEN-COCKTAIL



ZUTATEN (für 4 Portionen)

FÜR DEN RAKETEN-COCKTAIL

- 5 TL loser Schwarztee
 - 500 ml Wasser
 - 120 ml Orangensaft
 - 50 ml Limettensaft
 - 50 ml Grenadine
- Außerdem:
- Eiswürfel
 - 1 Bio-Limette
 - etwas Minze

NÄHRWERTE

PRO 100 MILLILITER

- 24 kcal
- 0 g Eiweiß
- 0 g Fett
- 5 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 15 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in einem Topf aufkochen und den Schwarztee zugeben, 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und abkühlen lassen.
2. Abgekühlten Schwarztee mit den Säften in einen Cocktailshaker geben und gut durchmischen.
3. Die Eiswürfel in den Gläsern verteilen und den Cocktail darauf geben.
4. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Limette waschen und in Scheiben schneiden. Jedes Glas mit Limettenscheiben und Minze garnieren.



REISER RÄT

Den Cocktail können Sie auch mit Grüntee zubereiten. Dafür kochen Sie das Wasser auf, lassen es auf etwa 80 Grad abkühlen und geben den Tee dazu. Nach 3 Minuten seihen Sie ihn ab und lassen ihn abkühlen.

