

„Blutige“ Cocktails zu Halloween



Halloween steht vor der Tür!

Wer lieber zu Hause mit gruseligen Horror-Filmen feiert, für den haben wir hier ein paar "blutige" Cocktail-Rezepte zusammen gestellt :-)

BLUTIGE MIZZI

- 6 cl WienGin auf Eis
- 8 cl Tomatensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 2 Dashes Worcestershiresauce
- 1 Spritzer Tabascosauce
- Prise Salz & Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten ins Glas, würzen mit Salz und Pfeffer, gut umrühren, mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe garnieren und genießen.

BLUT-ORANGEN DAIQUIRY

Guter Rum mit reichem Aroma, zB Goslings Black Seal Rum, passt ausgezeichnet mit säuerlicher, dramatisch roter Blutorange - eine der ersten Zitrusfrüchte, die Saison haben sobald das Wetter kälter wird. Haben Sie keinen Falernum (Likör) zur Hand, tut's auch ein einfacher Sirup.

- 1½ uz Goslings Black Seal Rum
- ¾ uz Limettensaft
- 1 uz Blutorangen-Joice - am besten frisch gepresst
- 1 uz Falernum
- 2 Spritzer Angostura bitter

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker, dann kräftig shaken, in ein bauchiges Glas geben und mit einer Blutorangen-Spalte (auf wienerisch "Speutl") garnieren.



BLOODY MARY

Eigentlich eher ein Cocktails für den „day after“, aber köstlich und ein echter „Kater-Killer“.

- 2 cl Wodka
- 6 cl Tomatensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Dash Tabasco
- 1 Dash Worcestersauce

Geben Sie alle Zutaten in Rührglas, würzen mit Salz und Pfeffer, gut vermischen und danach in ein Old-Fashioned-Glas gießen. Mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe garnieren.



Cheers!