

PETER GAYMANN *mixt* Cocktails & Co.



Mosaik bei
GOLDMANN



INHALT

Champagner

- 7 Fizz Sekt Orange
- 7 Roter Champagner
- 9 Sundowner
- 10 Raspberry Sundowner

Whiskey

- 15 Whiskey Sour
- 17 American Egg Nogg
- 18 Flushing Meadow
- 21 Sweet Dreams
- 21 McCloud

Rum

- 24 Daiquiri
- 24 Tip Top
- 27 Golden Rum Shake
- 28 Rum Collins
- 31 Melody

Wodka

- 35 Sweet Maria
- 35 White Russian
- 36 Swimming Pool
- 39 Thai Highway

Alkoholfrei

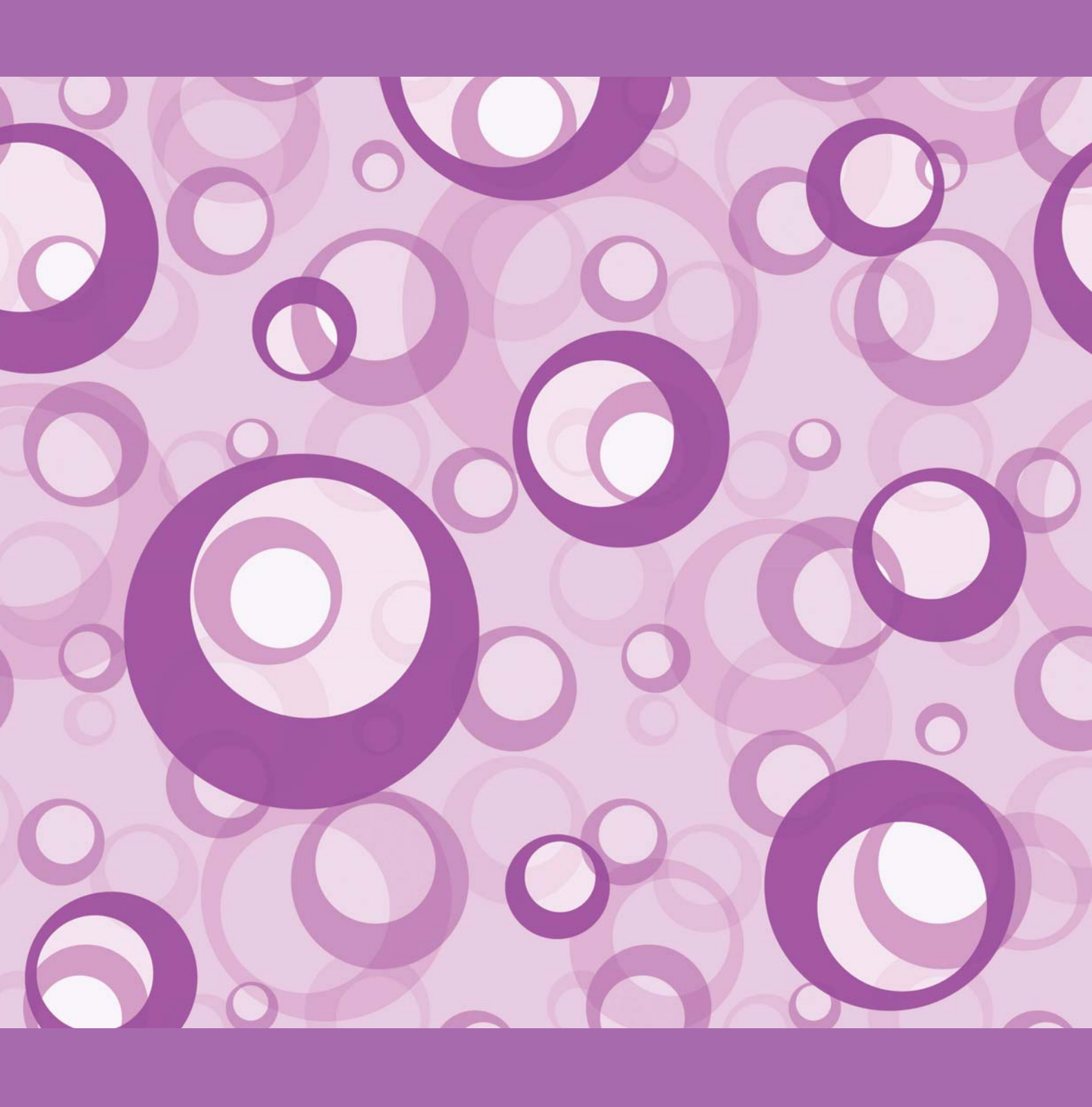
- 43 Exotic Lemon
- 43 Miami
- 45 Blue Batavia
- 46 Himbeercocktail
- 49 Sauerkirschcocktail
- 50 Erdbeershake
- 52 Milchshake „Karibik“

Exotisches

- 56 Mai Tai
- 59 Caipirinha
- 60 Piña Colada
- 63 Juicy Jungle
- 64 Batida Jumbo
- 64 Cabaña

Bowle und Punsch

- 69 Melonenbowle
- 70 Sangria
- 73 Früchtepunsch
- 74 Grüner Teepunsch
- 77 Feuriger Winterpunsch



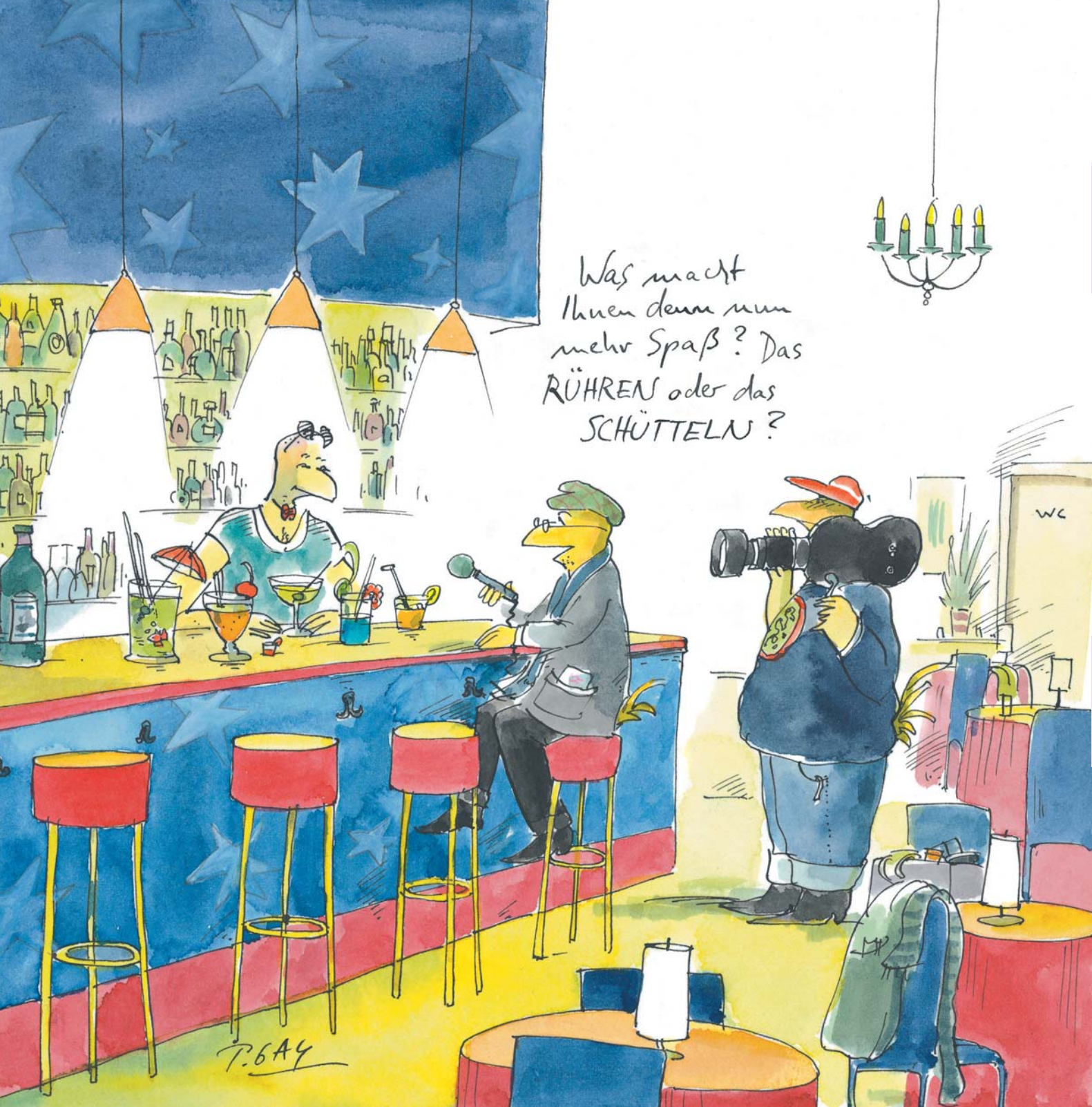
CHAMPAGNER

Fizz Sekt Orange

Roter Champagner

Sundowner

Raspberry Sundowner



Was macht
Ihnen denn nun
mehr Spaß? Das
RÜHREN oder das
SCHÜTTELN?

7.644

Fizz Sekt Orange

Für 1 Glas

3 cl Gin

3 cl Orangensaft

Eiswürfel

6 cl Sekt oder Champagner

1/2 Scheibe einer unbehandelten Zitrone

- 1 Den Gin, den Orangensaft und das Eis kräftig im Shaker schütteln.
- 2 In ein Kelchglas seihen und mit dem Sekt oder Champagner auffüllen.
- 3 Die Zitronenscheibe auf den Glasrand stecken.



Roter Champagner

Für 1 Glas

2 TL pürierte Erdbeeren

Champagner oder Sekt

- 1 Das Beerenpüree in ein Sektglas geben.
- 2 Mit dem Champagner oder Sekt auffüllen.





Der Cocktail
ist zu süß -
und jetzt
fehlt auch
noch die
Sonne unter...

Nächstes Mal
fahre ich wieder
mit meiner
Frau...

Sundowner

Für 1 Glas

2 cl Southern Comfort

1 cl Cointreau

1 cl Zitronensaft

2 cl Orangensaft

Eiswürfel

6 cl Sekt oder Champagner

1 Den Southern Comfort, den Cointreau, den Zitronen- und den Orangensaft mit Eis im Shaker schütteln.

2 In eine Sektschale geben und mit dem eisgekühlten Sekt oder Champagner aufgießen.



Raspberry Sundowner

Für 1 Glas

10 Himbeeren (frisch oder aufgetaute Tiefkühl-Beeren)

5 cl Pfirsichnektar

1 EL Zitronensaft

3 cl brauner Rum, 40 %

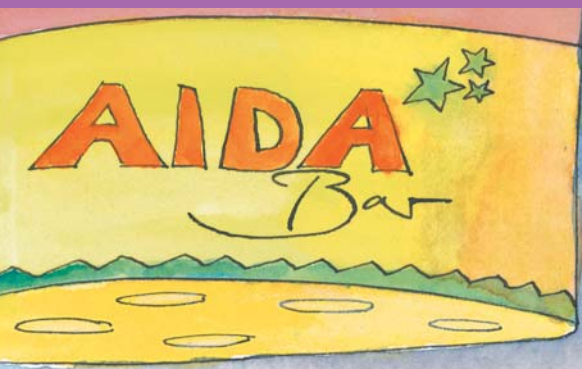
6 cl Sekt oder Champagner zum Aufgießen



1 Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

2 Pfirsichnektar, Zitronensaft und Rum in einem Longdrinkglas verrühren und mit dem Sekt oder Champagner auffüllen.

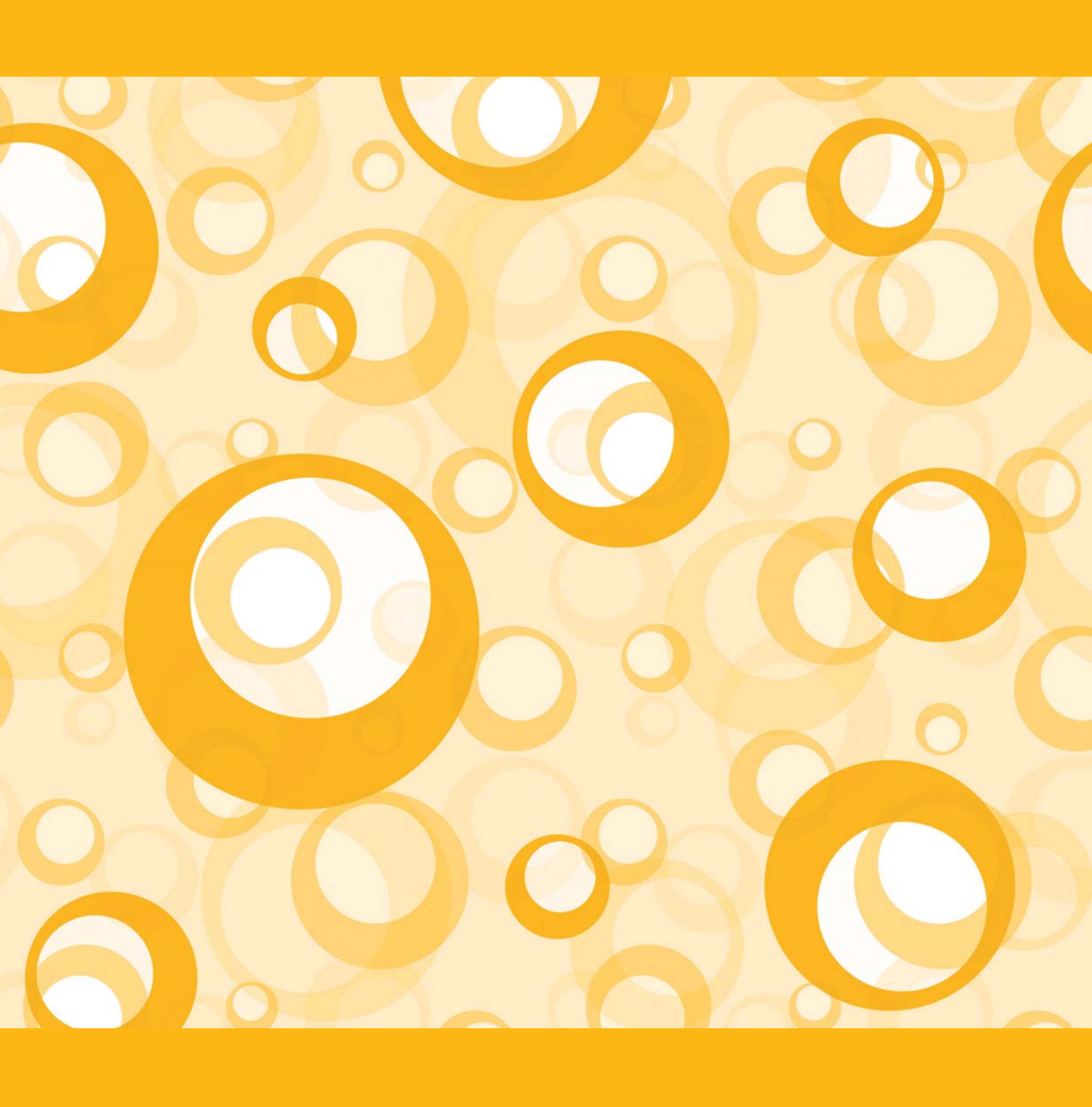
3 Himbeerpüree vorsichtig auf den Drink geben, nicht umrühren.



Das coole ist:
Nach 2 solchen
Dingen siehst
du auch
2 Sonnen-
untergänge.



7.6.14



WHISKEY

Whiskey Sour

American Egg Nogg

Flushing Meadow

Sweet Dreams

McCloud



Whiskey Sour

Für 1 Glas

4 cl Bourbon Whiskey

2 cl Zitronensaft

1 TL Zuckersirup

Eiswürfel

Soda oder Mineralwasser

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1 Cocktailkirsche

1 Whiskey, Zitronensaft, Sirup und Eiswürfel im Shaker gut schütteln, in einen Tumbler seihen und mit Soda oder Mineralwasser auffüllen.

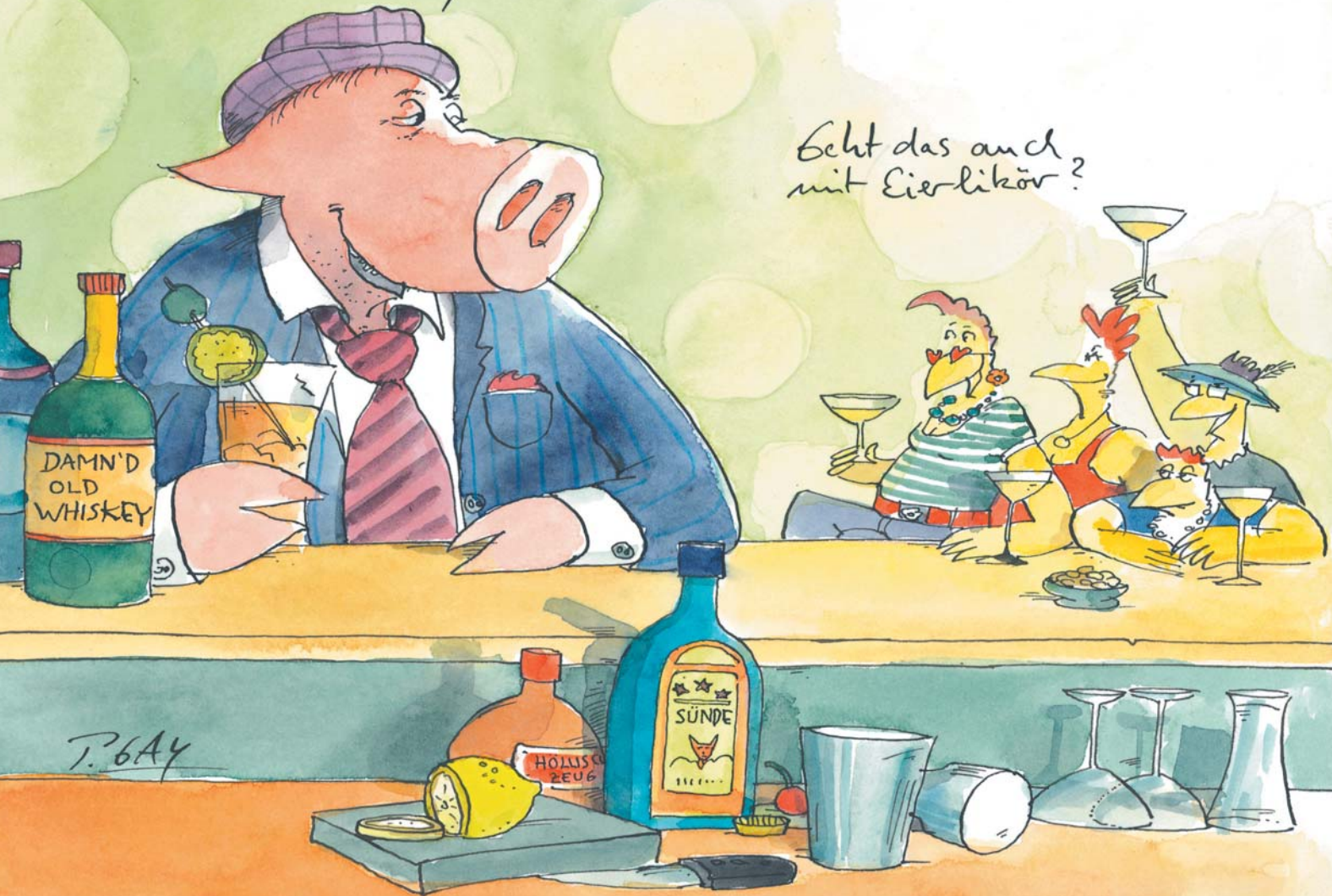
2 Mit Orangenscheibe und Kirsche dekorieren.

Tipp: Zuckersirup, auch Läutersirup genannt, lässt sich ganz einfach selber herstellen: In 1 Liter kochendes Wasser 1 kg Zucker einrühren und aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen in Flaschen abfüllen.



Humphrey Bopart hat
mal gesagt: Man muss
dem Leben immer um mindestens
einen Whiskey voraus sein.

Geht das auch
mit Eierlikör?



American Egg Nogg

Für 2 Gläser

1 Ei
2 TL Zucker
3 cl Bourbon Whiskey
3 cl Jamaica Rum
3 cl Apricot Brandy
100 ml süße Sahne
100 ml Milch
Kakaopulver

1 Das Ei trennen. Das Eigelb mit Zucker, Whiskey, Rum und Brandy in einem Wasserbad verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zur Hälfte darunter heben.

2 Die Sahne mit der Milch mischen, dazugießen und alles bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Den Egg Nogg in zwei hohe Gläser füllen, mit dem restlichen Eischnee garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.



Flushing Meadow

Für 1 Glas

3 Eiswürfel

3 cl Bourbon Whiskey

1 cl Apricot Brandy

8 cl Orangensaft

1 cl Zitronensaft

1 Achtel einer unbehandelten Orange

1 Viertel einer unbehandelten Zitrone

zerstoßenes Eis



1 Die Eiswürfel mit den Flüssigkeiten im Shaker kurz schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen.

2 Die Früchte dazugeben und den Drink mit zerstoßenem Eis auffüllen.





Sweet Dreams

Für 1 Glas

10 cl Milch

5 cl Preiselbeersirup

2 cl Limettensaft

5 cl Southern Comfort

Eiswürfel

1 Limettenscheibe

und 1 Cocktailkirsche

- 1 Milch, Sirup, Saft, Southern Comfort und einige Eiswürfel in einen Shaker geben.
- 2 Die Zutaten kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen.
- 3 Mit der Limettenscheibe und der Cocktailkirsche garnieren.



McCloud

Für 1 Glas

10 cl Milch

4 cl Orangensaft

2 cl Drambuie

2 cl Scotch Whisky

1 TL Honig

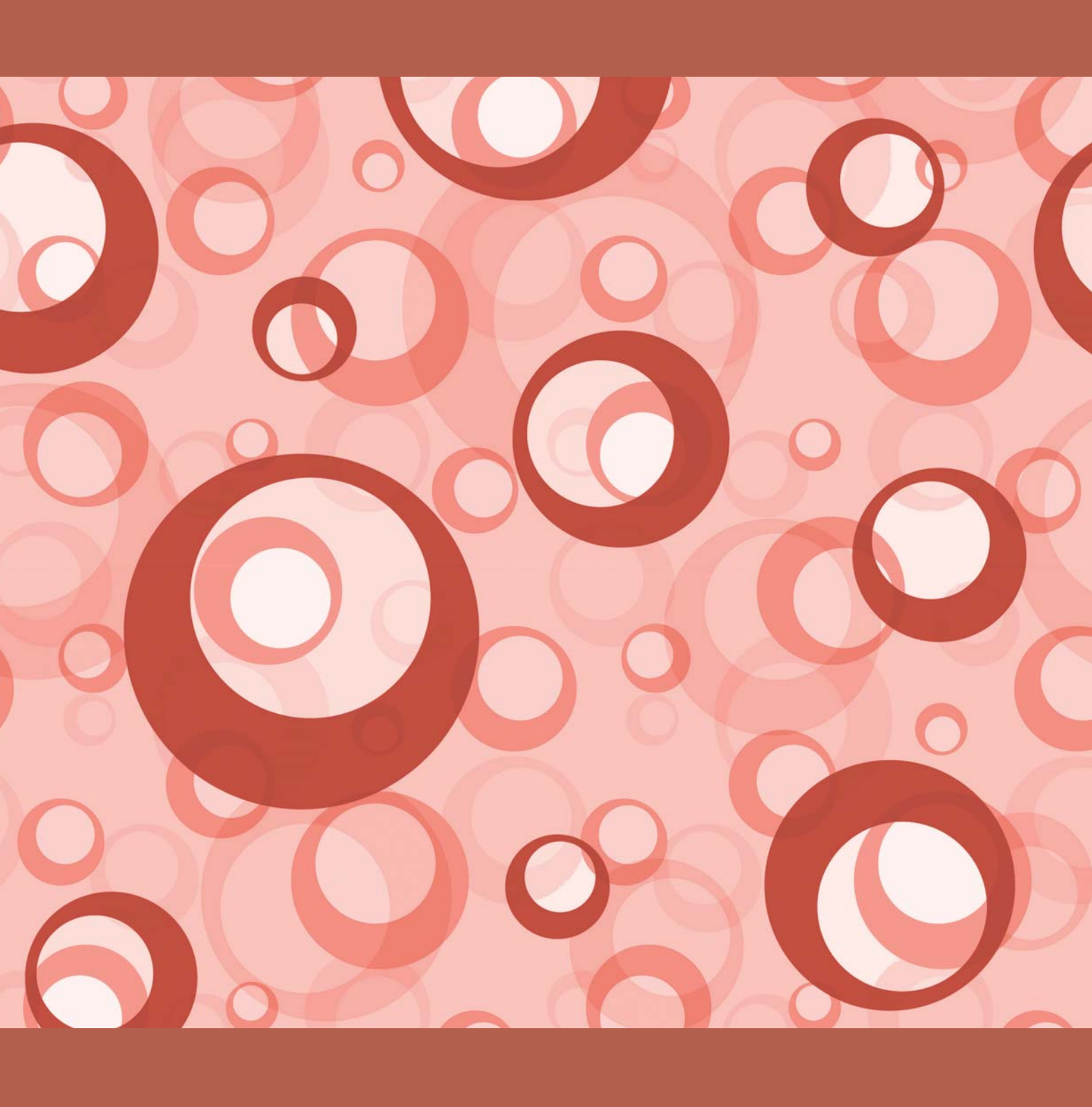
Eiswürfel

1 Orangenscheibe und

1 Cocktailkirsche

- 1 Milch, Orangensaft, Drambuie, Scotch Whisky und Honig in einen Elektromixer geben.
- 2 Die Zutaten gut vermischen und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen.
- 3 Die Orangenscheiben mit der Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.





RUM

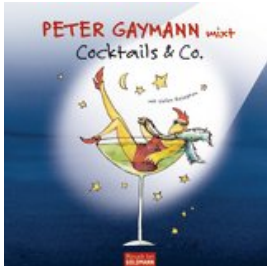
Daiquiri

Tip Top

Golden Rum Shake

Rum Collins

Melody



Peter Gaymann

Peter Gaymann mixt . Cocktails & Co.

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 88 Seiten, 21,0 x 21,0 cm
ISBN: 978-3-442-39190-5

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: August 2010

Peter Gaymann lädt ein zur Happy Hour

Auch ein blindes Huhn findet mal ein(en) Korn. Prost! Gaymanns Hühner mögen am liebsten fruchtige Cocktails und spritzige Drinks. Peter Gaymann präsentiert witzige Cartoons und über 30 Rezepte (mit und ohne Alkohol) für Cocktail und Co.: leckere Longdrinks, süffige Shakes, bunte Cocktails – von beliebten Klassikern bis zu ganz neuen Kreationen.

Mixgetränke, einzigartig kombiniert mit Gaymanns Cartoons. Das perfekte Mitbringsel für jede Gelegenheit.