

10 Cocktails aus Kölner Bars

Rezepte für tolle Drinks mit und ohne Alkohol

von Eva Reik



*Goldmarie
Seite 3

Flora Highball

Zutaten

- 50 ml London Dry Gin, Tanqueray zum Beispiel
- 0,5 ml Gurkengeist, gibt es zum Beispiel von Spreewald Destillerie
- 0,75 ml Violet Liqueur
- 20 ml Holunderblütensirup
- 60 ml Sodawasser
- 20 ml frisch gepressten Zitronensaft, Eiswürfel

Zubereitung

Gin, Gurkengeist, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Violet Liqueur auf Eis in ein hohes Glas geben. Anschließend Sodawasser dazu geben. Fertig!



Goldmarie

Zutaten

- 70 ml Gewürzwasser*
- 25 ml Cranberry-Orangen-Cordial**
- 20 ml frischen Limettensaft
- Tonic Water

Zubereitung

In einem Shaker Gewürzwasser, Cordial, Limettensaft auf Eis mischen. In ein hohes Glas umfüllen und mit Tonic Water auffüllen.

(Bild auf dem Cover)

*Herstellung Gewürzwasser (1l):

- 4 Lorbeerblätter
- 20 g Wacholderbeeren
- Je fünf Nelken, Pfefferkörner, Pimentkörner
- 2 g Süßholz,
- 1 Sternanis
- 5 g gemahlene Zimt
- 10 g Koriandersamen
- Trichter, Kaffeefilter

Alle Zutaten in einen Mörser geben, grob anstoßen und in einem Kochtopf mit einem Liter Wasser aufgießen und 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Durch einen mit einem Kaffeefilter ausgelegten Trichter in eine verschließbare Glasflasche gießen.

**Herstellung Cranberry-Orangen-Cordial

- 500 g Orangenzucker
- 350 ml Cranberrysaft

Herstellung Orangenzucker

500 Zucker mit 50 g Orangenesten (von etwa 5 Orangen) zusammen in eine verschließbare Dose füllen, nach 24 Stunden die Zesten entfernen. (Lässt sich auch mit Zitronen herstellen).

Zubereitung Cordial

Cranberrysaft in einem Kochtopf mit dem Orangenzucker mischen. Leicht köcheln, bis der Zucker sich vollständig verflüssigt hat. Abkühlen lassen, in eine Flasche umfüllen. Lange haltbar im Kühlschrank.

Mint Tonic

Zutaten

- 2 cl Zuckersirup*
- 2 cl Zitronensaft
- Frische Minze
- Tonic Water
- crushed Eis

Zubereitung

Etwas frische Minze in einem hohen Glas leicht anstampfen, das Glas mit crushed Eis füllen und mit Tonic Water aufgießen. Umrühren und mit frischer Minze dekorieren.



*Rezept Zuckersirup siehe Seite 9

Cubeltini

Zutaten

2 cl Zuckersirup*
2 cl Zitronensaft
6 cl Wodka
1 Salatgurke, frische Minze,
crushed Eis

Zubereitung

Vier Gurkenscheiben in einem Cocktailshaker stampfen. Einige Minzblätter dazu geben und mit den Gurken noch mal stampfen. Zuckersirup, Zitronensaft und Wodka hinzugeben, mit crushed Eis shaken. Zuletzt die Mischung in ein vorher gekühltes Glas abseihen.



*Rezept Zuckersirup siehe Seite 9

Gin Basil Smash

Zutaten

- 6 cl Gin
- 4 cl Zitronensaft frisch gepresst
- 2 cl Zuckersirup*
- 5 Stängel Basilikum

Zubereitung

Basilikumstängel kräftig gegen den Handrücken schlagen, damit sich das Aroma entfalten kann. Anschließend in einem Mörser zerkleinern und in einen Shaker geben. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup dazu geben und auf Eiswürfel shaken. Gründlich durch ein Sieb in einen Tumbler abseihen. Einen großen Eiswürfel dazu geben oder mehrere kleine. Mit Basilikumblättern dekorieren.



*Rezept Zuckersirup siehe Seite 9

Virgin Raspberry Thyme Smash

Zutaten

- 6 cl alkoholfreien Gin (zum Beispiel Siegfried Wonderleaf)
- 4 cl Limettensaft frisch gepresst
- 2 cl Zuckersirup*
- 7 Himbeeren
- 1 TL Rote-Bete-Saft
- 4 Stängel Thymian
- Orangenzeste

Zubereitung

Thymian kräftig gegen den Handrücken schlagen, damit sich das Aroma entfaltet. Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig auf Eiswürfel shaken. Durch ein Sieb in einen Tumbler abseihen. Einen großen Eiswürfel ins Glas geben. Die Orangenzeste kurz mit der Flamme des Flambierbrenners flämmen. Wer keinen Brenner hat, kann die Zeste kurz über dem Glas auspressen. Mit Himbeeren und Thymian dekorieren.



*Rezept Zuckersirup siehe Seite 9

Spring Thyme

Zutaten

- 45 ml Yuzu-Gin*
- 30 ml Verjus
- 25 ml Himbeer-Rhabarber-Thymian-Sirup**
- Sodawasser
- Als Deko: Zitronenthymian

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben und verrühren. Mit Soda auffüllen und erneut verrühren. Mit Zitronenthymian und gedörrter Zitrone garnieren.



*Herstellung Yuzu-Gin:

Die Schale von 2 Yuzufrüchten für etwa 48 Stunden in 700 ml Gin mazerieren (so löst sich das Aroma im Gin). Anschließend filtern.

**Herstellung Himbeer-Rhabarber-Thymian-Sirup:

Für den Sirup 450 g Himbeer-Rhabar-

ber-Marmelade mit 450 ml Wasser und 450 g Zucker in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nicht kochen. Von der Hitze nehmen und 80 g Zitronenthymian dazugeben. Dann 30 Minuten ziehen lassen und anschließend filtern. Abgefüllt in eine Glasflasche ist der Sirup lange haltbar.

Raspberry Ginger Lemonade

Zutaten

- 40 ml Zitronensaft frisch gepresst
- 1/2 TL grünen Kardamom gemahlen
- 20 ml Zuckersirup*
- 20 ml Himbeerpüree
- Deko: Frische Minze, Blaubeeren, gedörrte Zitrone

Zubereitung

Zitronensaft, Kardamom in ein Longdrinkglas geben und vermischen. Eiswürfel, 20 ml Zuckersirup und 20 ml Himbeerpüree (alternativ: eine Handvoll Himbeeren) dazugeben und verrühren. Mit Ginger Beer auffüllen und erneut verrühren. Mit Minze, Blaubeeren und gedörrter Zitrone garnieren.



*Herstellung Zuckersirup:

Zucker und Wasser in gleichen Teilen in einem Kochtopf mischen, leise erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Wenn man eine größere Menge herstellt, lässt sich der Sirup lange aufbewahren.

Rocket Science

Zutaten

- 20 ml Tequila blanco
- 20 ml Weißer Vermouth dry
- 60 ml Rucola-Erdbeer-Cordial*
- 50 ml Soda
- Glas: Weinglas
- Eis: crushed ice
- Garnitur: Weinglas mit einer Mischung aus Erdbeerpulver und feinem Zucker bestreuen, Rucolaball on top

Zubereitung

Alle Zutaten im Glas auf crushed ice bauen, umrühren, mit Soda auffüllen.



The Guybrush

Zutaten

- 60 ml Rucola-Erdbeer-Cordial*
- 60 ml Soda
- 60 ml Gingerale
- Glas: Longdrink
- Eis: Crushed ice

Zubereitung

Im Glas aufeinander mixen, mit einem Rucola-Ball dekorieren und mit Trinkhalm servieren.



*Rucola-Erdbeer-Cordial:

Zutaten für 0,7 Liter

180 g Tk Erdbeeren

160 g Zuckersirup

160 g Zitronensaft

25 g Rucola

Zubereitung

Alles in einem Mixer für etwa eine Minute auf höchster Stufe zerkleinern und mixen. Anschließend durch ein feines Sieb filtern. Der Cocktail lässt sich in einer Glasflasche im Kühlschrank gut aufbewahren.

Impressum

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG
Registergericht Amtsgericht Köln, HRA 13589
USt.-IdNR.: DE 179 912 781

Persönlich haftende Gesellschafterin:
KStA Digitale Medien Verwaltungs GmbH
Amtsgericht Köln, HRB 26922
Geschäftsführung: Christine Schönfelder
Amsterdamer Straße 192, 50735 Köln
digital(at)kstamedien.de

Copyright 2023

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG, Köln

Redaktion: Eva Fiedler, Jenny Meyszner, Katrin
Reiche, Christine Badke

Gestaltung: Laura Klemens und Tobias Hahn

Fotos: Max Grönert