

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende
Rezeptvorschläge



**über 80 leckere Drinks,
Cocktails und
alkoholfreie
Getränkeideen**



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Scharfe Kirsch-Margarita



Rezept

Zutaten für ca. 4 Gläser

1 grüne Peperoncino
100 g Kirschen
2 Stiele Minze
1 Biolimette zzgl. 100 ml Biolimettensaft
etwas Salz
1 Messerspitze Chilipulver
160 ml Tequila, gut gekühlt
100 ml Orangenlikör, gut gekühlt
250 ml Kirschsafft, gut gekühlt
einige Eiswürfel

Zubereitung

Peperoncino waschen und in dünne Ringe schneiden. Kirschen waschen, putzen und nach Belieben halbieren und entsteinen oder ganz lassen.

Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Limette heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

Salz und Chilipulver auf einem flachen Teller mischen. Die 4 Gläser am Rand mit 1 Limettenscheibe einreiben und den Rand in den Salzmix tauchen.

Limettensaft, Tequila, Orangenlikör, Kirschsafft und einige Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und alles durch kräftiges Schütteln gut mischen.

Einige Eiswürfel in die vorbereiteten Gläser geben, die Margarita-Mischung darüber gießen.

Die Drinks mit Peperoncino, Kirschen, Minze und Limettenscheiben garnieren und servieren.

Tipp: Statt Peperoncino ein paar Tropfen Tabasco direkt in den Drink geben.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Witzenhäuser- Kirsch-Mojito und Witzenhäuser Kirsch-Gin



Rezept Mojito

Zutaten für 2 Personen

120 g Witzenhäuser Süßkirschen
4 Esslöffel Limettensaft
2 Esslöffel Limettensirup
4 Esslöffel weißer Rum
150 g Crushed Ice
8 Stiele Minze
100 ml Sodawasser

Zubereitung

Kirschen entsteinen und mit Limettensaft, Limettensirup, Rum und der Hälfte vom Eis in einem Blender fein pürieren. Je 4 Stiele Minze in zwei Gläser geben und mit einem Holzstößel im Glas andrücken. Kirsch-Mischung zugeben. Mit Sodawasser und dem restlichen Eis auffüllen und sofort servieren.

Tipp: Wenn Sie kein Eis parat haben, können Sie auch tiefgefrorene Kirschen nehmen und mit den übrigen Zutaten im Blender fein pürieren. Mit mehr Sodawasser (250 ml) auffüllen.

Rezept Gin

Zutaten für ein Glas

Ca. 200 ml WizLimo Kirsche
4 cl KiToBi-Gin

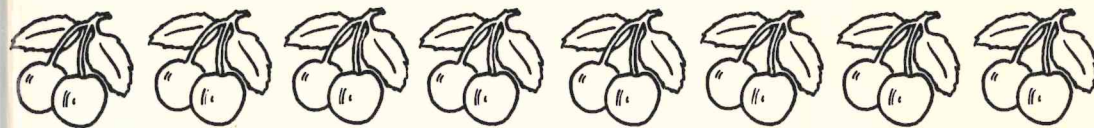
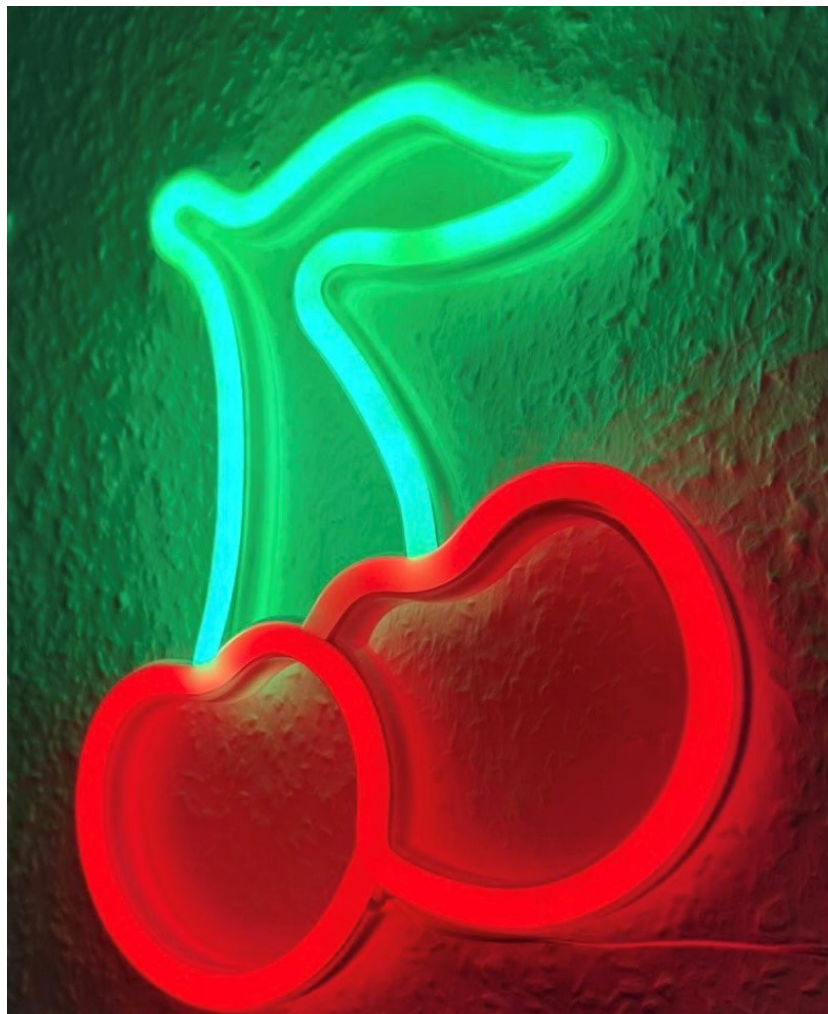
Zubereitung

Gin in ein Glas füllen und je nach Geschmack mit Kirschlimo auffüllen

Eiskalt genießen!

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!

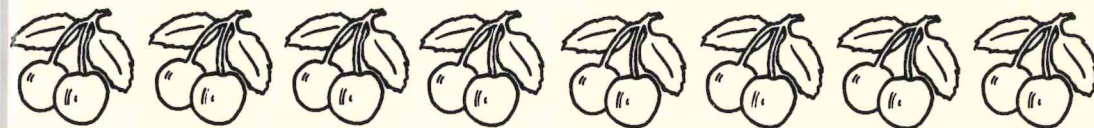


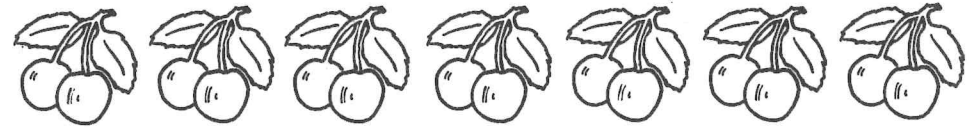


Cocktails rund um die Kirsche

Eine Sammlung von
Rezepten
mit und ohne Alkohol

Zusammengestellt und herausgegeben
von
Hans Koch
Bürgermeister der Kirschenstadt
Witzenhausen



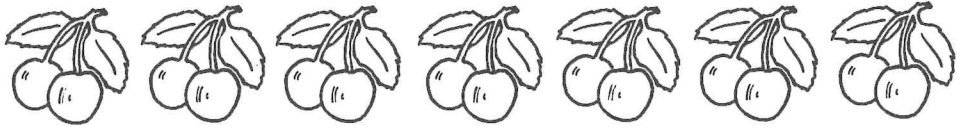


Dieses Buch stammt aus Witzenhausen, der Kirschenstadt im unteren Werratal. Seit mehr als hundert Jahren bestimmt der Kirschenanbau die Landschaft rund um das pittoreske Fachwerkstädtchen. 160 000 Kirschbäume verwandeln die Hänge und Auen der Witzenhäuser Gemarkungen jeden Frühling in ein Blütenmeer, das Besucher von nah und fern anlockt. Schwärmend hat ein Sohn der Stadt ihr den Namen Lenzbach gegeben.

Die Bedeutung der Kirsche für Witzenhausen und seine Bürger legt es nahe, sich einmal mit der Kirsche und ihren vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten zu befassen. Eine Form der Verwertung – und sicherlich nicht die schlechteste – ist der Genuß in flüssiger Form. Da bieten sich zunächst an der Kirschsaft, der Kirschlikör und das Kirschwasser. Mit diesen Grundbestandteilen läßt sich eine Vielzahl von Mixgetränken oder Cocktails herstellen, die sich für die verschiedensten Anlässe eignen. Da gibt es Longdrinks für warme Sommerabende, scharfe Sachen zum Aufwärmen, süße Pousse-Cafés für das nachmittägliche Gespräch, aber auch alkoholfreie Getränke auf der Basis des Kirschsaftes. Die gesammelten Rezepte stellen eine Zusammenfassung dar ohne Rücksicht auf den Anteil der Kirsche an dem jeweiligen Getränk, sie ist aber keineswegs vollständig. Viele der Rezepte lassen sich durch Änderungen auf den persönlichen Geschmack abstimmen, so daß dieses Buch gleichzeitig neben seiner Aufgabe, Angebote zu unterbreiten, auch zu Kreativität bei der Erarbeitung eigener Einfälle anregen will. Dabei und beim Genuß der Getränke wünsche ich Ihnen viel Vergnügen.

Hans Koch





Kleine Kirsch-Getränke-Kunde

Kirschsaf

ist gärfähiger, aber nicht gegorener Saft von Kirschen.

Kirschnektar

ist Kirschsaf, der als Sauerkirschnektar einen Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm von 35 %, bei anderen Kirschen von 40 % aufweist.

Kirschsirup

wird unter Verwendung von höchstens 68 % Zucker aus Kirschsaf, konzentriertem Kirschsaf oder unmittelbar aus Kirschen hergestellt. Er ist dickflüssiger als Kirschsaf.

Kirschwein

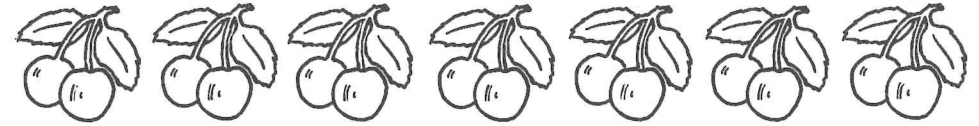
ist, wie alle Obstweine, kein Wein im Sinne des Weingesetzes, sondern ein wein-ähnliches Getränk.

Kirschwasser

wird aus gegorenem Kirschsaf destilliert. Das wasserhelle Kirschwasser aus Witzenhäuser Kirschen wird im Schwarzwald gebrannt, weil in Witzenhäuser keine Brennrechte bestehen. Die Maische der Witzenhäuser Kirschen wird in den Schwarzwald transportiert, wo aus ihr 40%iges „Kirschwasser aus Witzenhäuser Kirschen“ hergestellt wird.

Kirschlikör

Es gibt etwa 660 verschiedene Sorten Likör auf der Welt. Sie werden nach zwei unterschiedlichen Verfahren hergestellt. Entweder werden die Aroma-



stoffe – in unserem Falle die Kirschen – mit Alkohol getränkt, bis der Alkohol das Aroma aufgenommen hat, oder der Weingeist wird durch eine Apparatur gefiltert, die einer Kaffeemaschine ähnlich arbeitet. Der aromatisierte Alkohol wird anschließend gesüßt und mit Farbstoff versetzt. Der Kirschlikör aus Witzenhäuser wird im Schwarzwald aus dem Saft Witzenhäuser Kirschen produziert und hat einen Alkoholgehalt von 25 %.

Cherry Brandy

ist ein Kirschlikör.

Cherry Heering

ist ein dänischer Kirschlikör, bei dem in größerem Umfang als sonst üblich zerquetschte Kirschkerne bei der Destillation verwendet werden. Er ist deshalb nicht so süß wie andere Kirschliköre.

Maraschino

ist ein wasserheller Kirschlikör, der aus der Marasca-Kirsche destilliert ist.

Griotte

ist ein französischer Kirschlikör.

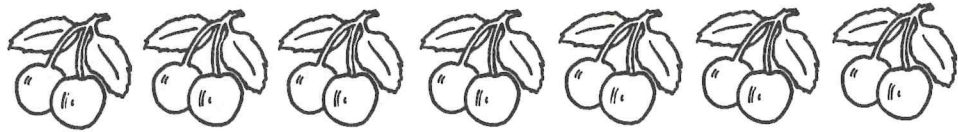
Suisceri

auch Cheri Suisse genannt, ist ein Schweizer Likör auf der Basis von Schokolade und Kirschen.

Cocktail-Kirschen

sind in erster Linie Marasca-Kirschen, die in Sirup konserviert sind. Sie eignen sich zur Garnierung und Geschmacksabrundung bei vielen Cocktails. In der folgenden Rezeptsammlung sind nur Rezepte aufgeführt, bei denen über die Cocktailkirsche hinaus Erzeugnisse aus Kirschen Verwendung finden.





Jumelage Twinning Städtepartnerschaft

Dieser Cocktail ist vom Herausgeber zusammengestellt worden und den Partnerstädten der Stadt Witzzenhausen gewidmet.

- 1 cl Kirschwasser
- 1 cl Kirschlikör
- 2 cl Bristol Cream Sherry
- 4 cl Rotwein aus dem Anbaugebiet Hermitage/Rhône

Die drei Partnerstädte – und nur sie – tragen zu diesem Cocktail bei.

St. Vallier sur Rhône

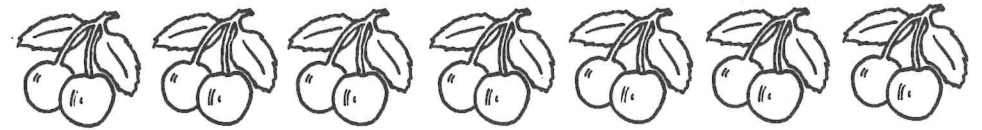
grenzt unmittelbar an das weltberühmte Rotweinanbaugebiet Tain-l'Hermitage an.

Filton

ist eine Vorstadt von Bristol in England, in dem der weltbekannte Sherry „Bristol Cream“ hergestellt wird.

Witzzenhausen

steuert zu dem Cocktail Kirschwasser und Kirschlikör aus Witzzenhäuser Kirschen bei.



Drinks mit Kirschwasser

Colorado

- 1/3 Kirschwasser
- 1/3 Cherry Brandy
- 1/3 Sahne

Mit viel Eis im Shaker schütteln, abseihen in ein Cocktailglas.



French Manhattan

- 1,5 cl Kirschwasser
- 1,5 cl Cherry Brandy
- 1,5 cl Vermouth rot
- 1,5 cl. Vermouth dry
- 3 cl Gin
- 2 Spritzer Orange-Bitter

Die Zutaten in Cocktailglas füllen und vorsichtig umrühren. Maraschino-kirsche zufügen.





Gloria mundi

1/4 Kirschwasser
 1/4 Curaçao triple sec
 2/4 Vermouth rot
 1 Spritzer Angostura
 2 Spritzer Zitronensaft



Harberg-Cocktail

2 cl Kirschwasser
 1 cl Kirschsirup
 Sekt

Kirschwasser und Kirschsirup gut mischen und in Sektkelch gießen; mit Sekt auffüllen.



Little Bahamas

2 cl Kirschwasser
 3 cl Bacardi Rum
 3 cl Zitronensaft
 1 cl Ananassaft

Die Zutaten gut schütteln, in Cocktailglas abseihen und mit Kirsche garnieren.



Südexpress

1/2 Kirschwasser
 1/4 Vermouth rot
 1/4 Vermouth dry

Auf Eis rühren, abseihen in ein Cocktailglas, mit einer Kirsche garnieren.



Wolga-Schiffer

1/6 Kirschwasser
 4/6 Wodka
 1/6 Orangensaft

Im Shaker auf Eis schütteln, abseihen in ein Cocktailglas.



World Cup Flip

1/5 Kirschwasser
 1/5 Cherry Brandy
 1/5 Galliano Likör
 2/5 Sahne
 1 rohes Ei

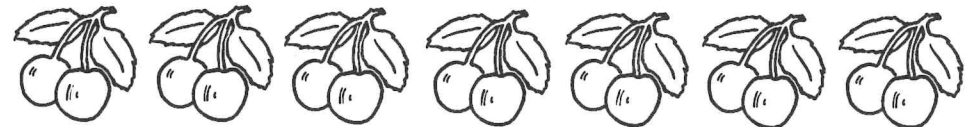
Die Zutaten im Shaker mit Eis kräftig schütteln, in Sektkelch abseihen und mit Schlagsahne garnieren.

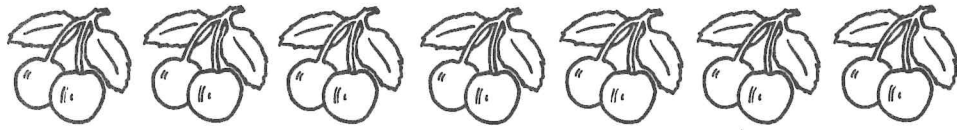


Brandy Cobbler

1/7 Kirschwasser
 4/7 Weinbrand
 1/7 Curaçao Orange
 1/7 Grenadine-Sirup

Ein mit zerhacktem Eis halbgefülltes Glas mit den Zutaten auffüllen und mit Kirschen, Mandarinen und Orangen garnieren, umrühren und mit Sodawasser auffüllen.





Sherry Cobbler

1/8 Kirschwasser
2/8 Weinbrand
5/8 trockener Sherry
3 Spritzer Grenadine-Sirup

Ein mit zerhacktem Eis halb gefülltes Glas mit den Zutaten auffüllen und umrühren. Mit Trauben, Orangen und Ananas garnieren.



Imperial Crusta

3/6 Kirschwasser
2/6 Mandarinenensaft
1/6 Mandarinenlikör
2 Spritzer Maraschino

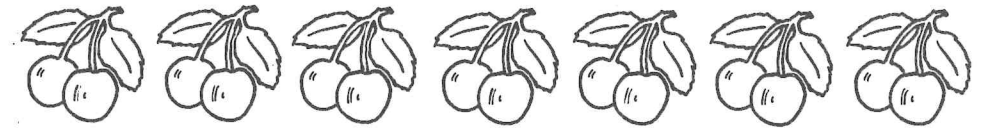
Im Shaker mit Eis schütteln und in ein mit Zuckerrand und Zitronenspirale vorbereitetes Glas abseihen.



Love's Reviver

1 cl Kirschwasser
1 cl Maraschino
2 cl Champagner
1 Eigelb

Zunächst das Eigelb, dann die anderen Zutaten in ein Rotweinglas geben, ohne zu rühren. Nicht schütteln. Einen Teelöffel zum Umrühren reichen.



Charly Collins

2 cl Kirschwasser
Saft einer Zitrone
1 Teelöffel Grenadine-Sirup

In ein großes Wasserglas mit zwei Eiswürfeln geben und mit Sodawasser auffüllen.



Eton Blazer

1/4 Kirschwasser
1/4 Grenadine-Sirup
2/4 Gin
Saft einer Zitrone

In einem großen Wasserglas mit drei Stück Eis die Zutaten gut umrühren und mit Sodawasser auffüllen.



Ostende Fizz

1/2 Kirschwasser
1/2 Johannisbeer-Likör (Cassis)

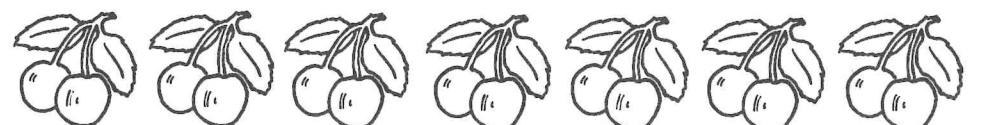
Gut schütteln und mit Sodawasser abspritzen.

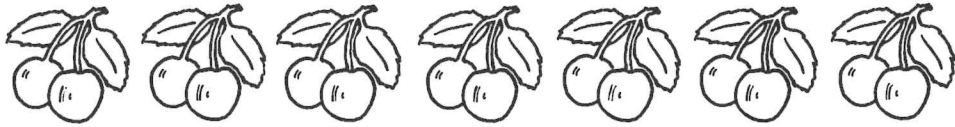


Polichinelle

1 cl Kirschwasser
3 cl Likör aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis)

Gut mischen (mit Eis im Shaker schütteln), mit Sodawasser auffüllen.





Schwarzwald-Highball

1/2 Kirschwasser
1/2 Grenadine-Sirup

In ein Glas mit Eis gießen und ver-
rühren, mit Sodawasser auffüllen
und mit Kirschen garnieren.



Brennender Punsch

1/4 Flasche Kirschwasser
1/2 Flasche Apfelsaft
1 Flasche Weißwein
Zitronenschale
1 eßlöffelgroßes Stück Ingwer
in Sirup
2 Eßlöffel Zucker
3 Eßlöffel Kirschwasser

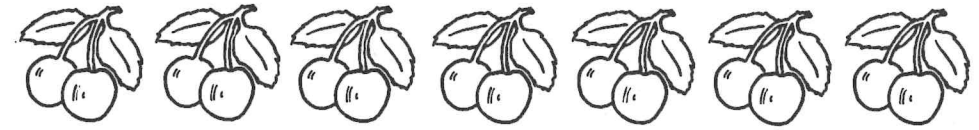
Apfelsaft und Weißwein mischen,
die abgeriebene Zitronenschale so-
wie den feingewiegten Ingwer und
das Kirschwasser zugeben. Erwär-
men – nicht kochen lassen! In einem
zweiten Gefäß den Zucker mit dem
Kirschwasser erwärmen und anzün-
den. Die Masse über den Punsch
gießen und in Gläsern mit Zitronen-
stücken und Zimtstange servieren.



Kalte Malve

Malventee im Beutel mit kochendem
Wasser überbrühen und eine gute
halbe Stunde ziehen lassen. Mit
Zucker süßen, mit etwas Zitronen-
saft abschmecken und mit einigen

gekochten Sauerkirschen garnieren.
Je nach Geschmack und Stimmung
kann Kirschwasser zugegeben wer-
den.



Drinks mit Kirschlikör

Acapulco

3 Spritzer Maraschino
1/5 Zitronensaft
1/5 Cointreau oder Curaçao
triple sec
3/5 Bacardi Rum

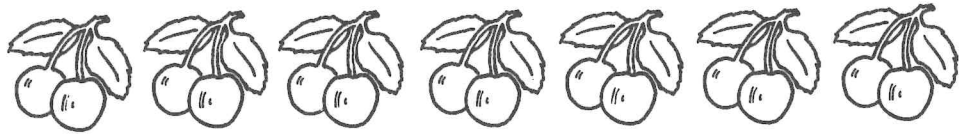
Im Shaker auf Eis schütteln, absei-
hen in ein Cocktailglas.



Annabelle

1/4 Kirschlikör
1/4 Curaçao triple sec
1/4 Grand Marnier
1/4 Orangensaft





Champagne Cup

1/3 Maraschino
 1/3 Weinbrand
 1/3 Curaçao triple sec
 2 Stück Zucker
 1 Flasche Soda

Gut umrühren, mit Obst, frischer Pfefferminze und einem Stückchen Gurkenschale garnieren.



Cherry pick-me-up

1/3 Kirschlikör
 2/3 Eierlikör

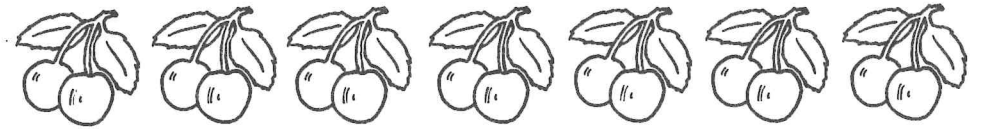
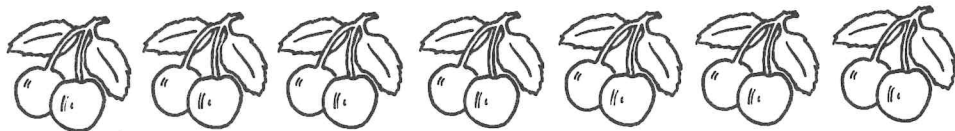
Gut verrühren in Cocktailglas.



Chinese

2/6 Maraschino
 2/6 Bacardi Rum
 1/6 Curaçao Orange
 1/6 Grenadine-Sirup

Mit viel Eis im Shaker schütteln, abseihen in ein Cocktailglas und mit einer Maraschino-Kirsche garnieren.



Cocteau-Cocktail

2 cl Cherry Brandy
 2 cl Weinbrand
 2 cl Orangensaft

Die Zutaten auf ein Stück Eis im Glas geben und umrühren.



Colonial

1 Schuß Maraschino
 2/3 Gin
 1/3 Grapefruitsaft



Coronation

2/3 französischer Vermouth
 1/3 Sherry
 2 Spritzer Maraschino
 3 Spritzer Orange Bitter

In Barglas mit zerhacktem Eis mischen.





Diplomat

1 Spritzer Maraschino
1/3 Vermouth rot
2/3 Vermouth dry

Mit Kirsche garnieren und Zitrone abspritzen.



Flip Flop

1/2 Kirschlikör
1/4 Orangensaft
1/4 Zitronensaft
1 Eigelb
Muskatnuß

Die Zutaten gut schütteln und in Cocktailglas abseihen; anschließend Muskatnuß gerieben darübergeben.



Gin-Cocktail

1 Spritzer Maraschino
1/2 französischer Vermouth
1/2 Gin
1 Spritzer Orangen-Bitter



Himmlische Kirsche

2/7 Kirschlikör
5/7 trockener Weißwein



Jockey

2 cl Kirschlikör
2 cl Weinbrand
2 cl Creme de Cacao
2 cl Sahne



La vie en Rose

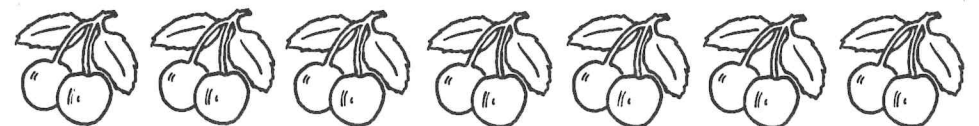
1/3 Kirschlikör
2/3 Dry Gin
1 Spritzer Zitronensaft
1 Teelöffel Puderzucker

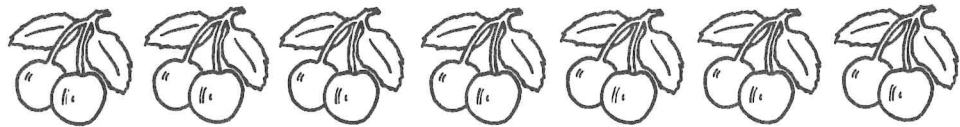
Im Shaker ohne Eis gut schütteln und in Cocktailglas abseihen.



Leave-it-to-me

1 Schuß Maraschino
1 Teelöffel Himbeer-Sirup
1 Teelöffel Zitronensaft
2 cl Gin





Morning Cocktail

2 Schuß Maraschino
 2 Schuß Curaçao triple sec
 2 Schuß Absinth
 1/2 Weinglas Weinbrand
 1/2 Weinglas französischen
 Vermouth

Mit einem Löffel umrühren und in
 Cocktailgläsern mit Kirsche servie-
 ren.



Martini 1862

2 Spritzer Maraschino
 1 Spritzer Angostura
 4 cl Gin
 5 cl Vermouth weiß

Im Shaker mit Eis gut schütteln.



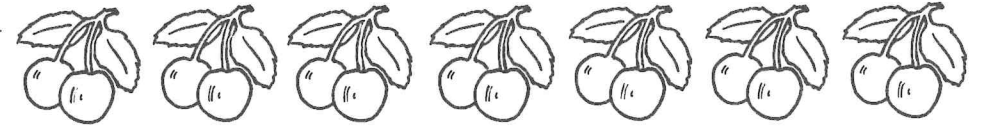
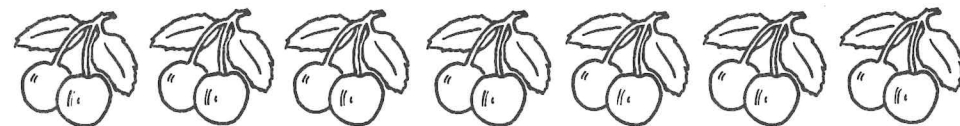
Rote Weiße

2/9 Kirschlikör
 3/9 Sekt
 4/9 Berliner Weiße



Ping-Pong

2 cl Maraschino
 2 cl Gin
 2 cl Zitronensaft



Trader Vic's Daiquiri

1 cl Maraschino
 3 cl Bacardi Rum
 1/2 Teelöffel Zucker
 2 cl Limetten-Saft

Im Shaker mit Eis gut schütteln und
 in Sektglas servieren.



Tropical

1/3 Maraschino
 1/3 Vermouth dry
 1/3 Creme de Cacao
 2 Spritzer Angostura

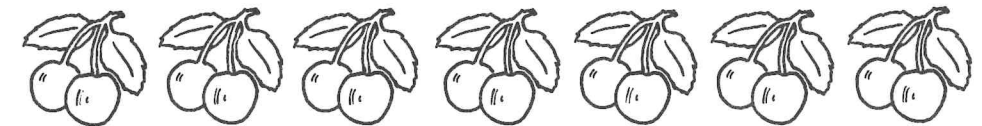
Mit viel Eis im Shaker schütteln, ab-
 seihen in ein Cocktailglas, mit einer
 Maraschino-Kirsche garnieren.

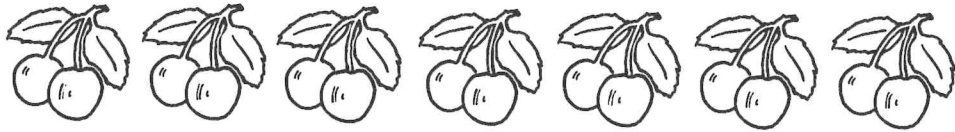


Xanthia

1/3 Cherry Brandy
 1/3 Gin
 1/3 Chartreuse gelb

Die Zutaten im Shaker auf Eis schüt-
 teln, abseihen in ein Cocktailglas.





Kirsch-Collins

2/3 Kirschlikör
1/3 Gin
1 Spritzer Zitrone

Mit Eis im Shaker gut schütteln und mit Sodawasser auffüllen.



Singapore Sling

1/4 Cherry Brandy
2/4 Gin
1/4 Zitronensaft
2 Barlöffel Grenadine-Sirup

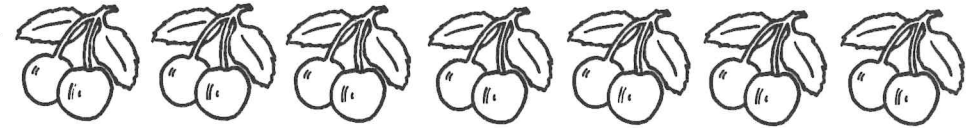
Die Zutaten in ein großes Glas geben, in das Eis hineingegeben war; das Ganze kurz umrühren und mit Sodawasser auffüllen. Garnieren mit Orangenscheibe, Zitronenscheibe und Maraschinokirsche.



Tropenprinz

2/5 Kirschlikör
2/5 Orangensaft
1/5 Gin

Gut rühren und mit Tonic Water auffüllen.



Carlton Cobbler

2 Spritzer Maraschino
3/5 Jamaica-Rum
1/5 Curaçao Orange
1/5 Grenadine-Sirup

Ein mit zerhacktem Eis halb gefülltes Glas mit den Zutaten auffüllen und umrühren. Garnieren mit Bananen, Ananas und Orangen, etwas trockenen Sherry zugeben und mit Sekt auffüllen.



Champagner Cobbler

1/3 Maraschino
1/3 Cointreau
1/3 Curaçao Orange

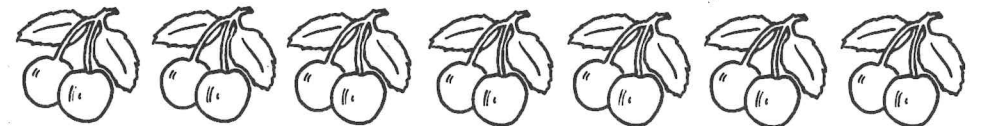
Ein mit zerhacktem Eis halb gefülltes Glas mit den Zutaten auffüllen und umrühren. Mit Pfirsich, Trauben, Kirschen und Bananen garnieren. Mit Champagner auffüllen.

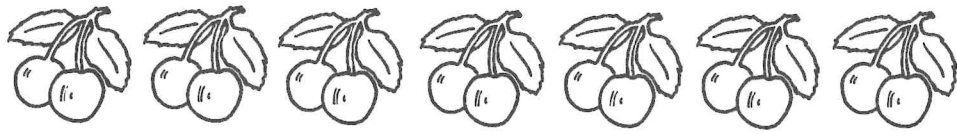


Portwein Cobbler

1/4 Maraschino
1/4 Curaçao triple sec
2/4 Portwein

In einem mit Eis halbgefüllten Wasserglas gut umrühren und mit Sodawasser auffüllen.





Landgraf

1/7 Creme de Vanille
 1/7 Curaçao triple sec
 1/7 Weinbrand
 4/7 trockener Rotwein
 2 Spritzer Maraschino
 1 Ei

Die Zutaten (ohne den Rotwein) gut schütteln und anschließend mit Rotwein auffüllen.



Deutsches Eck

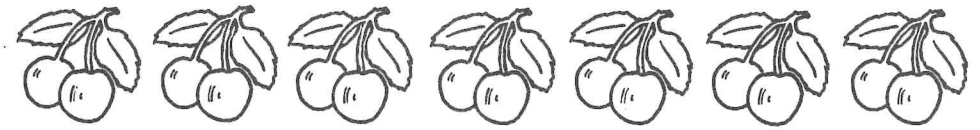
1/3 Maraschino
 1/3 Schwedenpunsch
 1/3 Gin
 Saft einer halben Zitrone

Gut schütteln, in Long-Drink-Glas füllen, mit etwas Sherry anreichern und mit Sekt auffüllen.



Champagner Kirsch

1/6 Kirschlikör mit
 5/6 Sekt auffüllen



Empire Punch

1 Teelöffel Maraschino
 1 Teelöffel Curaçao triple sec
 1 Teelöffel Benedictine
 1 Teelöffel Weinbrand
 1 Glas Bordeauxwein

In ein großes Wasserglas mit drei Eisstücken die Zutaten gut umrühren, mit Sekt auffüllen und mit Früchten garnieren.



Soyer au Champagne

1/3 Maraschino
 1/3 Curaçao triple sec
 1/3 Weinbrand
 1 Portion Vanille-Eis

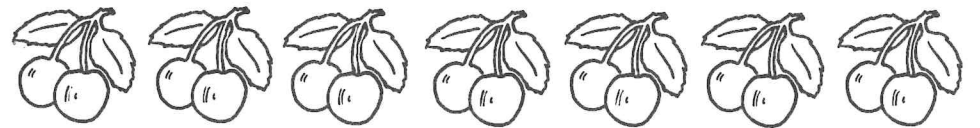
In ein großes Wasserglas das Eis hineingeben, die Zutaten zugeben und mit Sekt auffüllen; mit Obst (Orange, Zitrone, Kirschen, Erdbeeren) garnieren.

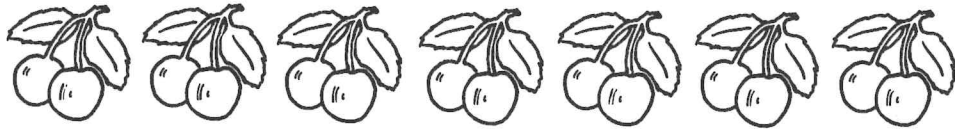


The Queen

1/6 Maraschino
 2/6 Canadian Club Whisky
 2/6 Orangensaft
 1/6 Gin

Im Shaker mit Eis schütteln, in Sekt-schale geben und mit Sekt auffüllen.





Babylon

- 2 cl Kirschlikör
- 3 Spritzer Zitrone
- 1 Spritzer Angostura
- 1 kräftige Prise weißen Pfeffer
- 1 Schuß Gin

Die Zutaten mischen und mit 6 cl Cola auffüllen.



Bristol

- 2 cl Cherry-Brandy
- 3 cl Vermouth dry
- 3 Spritzer Angostura

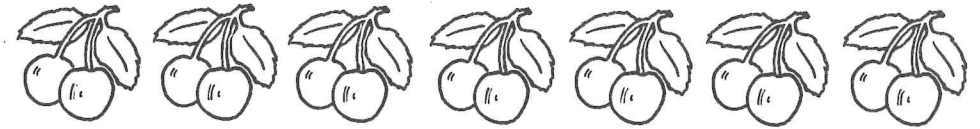
Gut mischen, mit Cola auffüllen und mit einer Scheibe Zitrone servieren.



Charlott Brünnett

- 2 cl Kirschlikör
- 3 cl Rotwein
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Gut mischen, mit einer Kirsche garnieren und mit Cola auffüllen.



Brandy Crusta

- 1/7 Maraschino
- 2/7 Zitronensaft
- 4/7 Weinbrand
- 1 Barlöffel Grenadine-Sirup
- 3 Spritzer Angostura

Ein Cocktailglas mit Zuckerrand versehen. Die Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in das mit einer Zitronenspirale ausgelegte Glas absehen.



California Crusta

- 1/8 Maraschino
- 3/8 Bourbon Whisky
- 4/8 Vermouth dry
- 1 Spritzer Angostura

Im Shaker mit Eis schütteln und in ein mit Zuckerrand und Zitronenspirale vorbereitetes Glas absehen.



Gin Crusta

- 1/7 Maraschino
- 2/7 Zitronensaft
- 4/7 Gin
- 1 Barlöffel Grenadine-Sirup
- 3 Spritzer Angostura

Im Shaker mit Eis schütteln und in ein mit Zuckerrand und Zitronenspirale vorbereitetes Glas absehen.





Bangkok Sling

1/6 Cherry Brandy
 4/6 Gin
 1/6 Lime Juice
 2 Spritzer Benedictine
 2 Spritzer Weinbrand

Die Zutaten in ein großes Glas geben, in das Eis hineingegeben war; das Ganze verrühren und mit kaltem schwarzen Tee auffüllen; garnieren mit Orangenscheiben und Pfefferminzblättern.



American Flag

1/3 Grenadine-Sirup
 1/3 Maraschino
 1/3 Curaçao blue

Die Zutaten in der vorgenannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



French Pousse-Café

1/4 Himbeersirup
 1/4 Maraschino
 1/4 Chartreuse gelb
 1/4 Weinbrand

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



Huckebein

1/3 Eierlikör
 1/3 Creme de Roses
 1/3 Maraschino

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



Knickebein

1 cl Maraschino
 1 cl Creme de Cacao
 1 cl Chartreuse grün
 1 cl Weinbrand
 1 cl Benedictine
 1 Eigelb

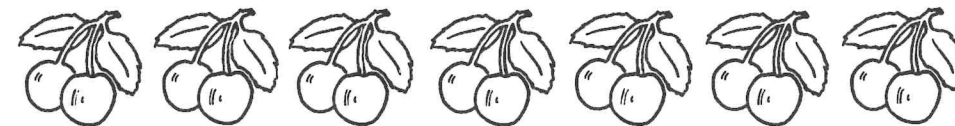
Creme de Cacao, Maraschino, Chartreuse und Weinbrand vorsichtig nacheinander in ein Cocktailglas füllen, damit sich nichts vermischt. Eigelb sacht daraufgleiten lassen und mit Benedictine bedecken.



Paris Pousse-Café

1/3 Chartreuse gelb
 1/3 Curaçao blue
 1/3 Kirschlikör

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.





Scotch Pousse-Café

1/4 Chartreuse grün
 1/4 Curaçao rot
 1/4 Kirschlikör
 1/4 Scotch Whisky

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



Tricolore

1/3 Grenadine-Sirup
 1/3 Maraschino
 1/3 Chartreuse grün

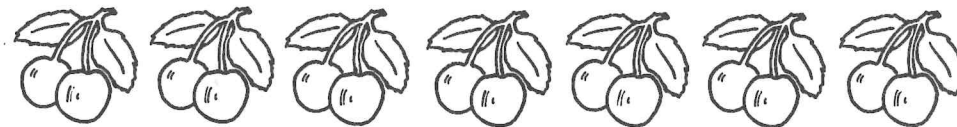
Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



Union Jack

1/3 Grenadine Sirup
 1/3 Maraschino
 1/3 Chartreuse gelb

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge vorsichtig in ein zylinderförmiges Glas so einfüllen, daß sich die einzelnen Bestandteile nicht miteinander mischen.



Bananenbowle

5 cl Maraschino
 10 cl Bacardi-Rum
 150 g Zucker
 6 ganze Bananen
 2 Flaschen Weißwein
 1 Flasche Sekt

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und in das Bowlengefäß geben. Darauf Zucker, Rum, Maraschino und eine Flasche Weißwein geben. Nach einer Stunde – möglichst kühl stellen – zweite Flasche Weißwein zugeben. Vor dem Servieren mit der Flasche kalten Sekt auffüllen.

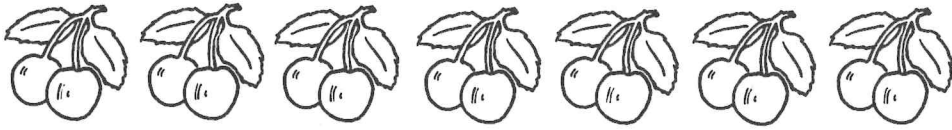


Gurkenbowle

5 cl Maraschino
 1 geschälte Gurke
 2 Flaschen roter Bordeaux

Die Gurke in Stücke schneiden, zusammen mit dem Rotwein in eine Schüssel geben und solange zugedeckt ziehen lassen, bis die Gurke durch und durch vom Wein durchgezogen ist. Auspressen und zum Rotwein seihen. Mit dem Maraschino verrühren und eiskalt servieren.





Rheinweinbowle

- 8 cl Maraschino
- 8 cl Curaçao Orange
- 3 Flaschen Rheinwein
- 2 Pfefferminzzweige
- 3 Gurkenscheiben
- 3 Scheiben Ananas
- 1 Orange

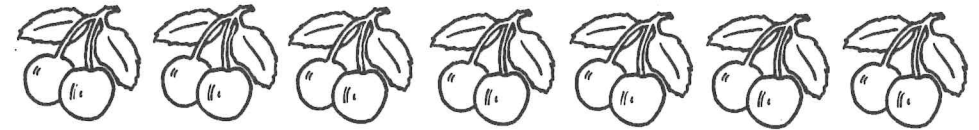
Den Boden des Bowlengefäßes mit der klein geschnittenen Orange, Ananas, Gurkenscheibe und Pfefferminze belegen, mit Maraschino, Curaçao Orange und Wein übergießen. Die Bowle 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und kalt servieren.



Steinhäger-Bowle

- 5 cl Maraschino
- 1/2 Liter Steinhäger
- 1 Zitrone
- 3 gehäufte Eßlöffel Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 Flasche Mineralwasser

Die Zitrone dünn schälen. Schalen mitsamt dem Saft der Zitrone, Zucker und Wasser eine Stunde zugedeckt kalt stehen lassen. Dann Steinhäger, Maraschino, Mineralwasser und kleingestoßenes Eis dazugeben.



Drinks mit Kirschsafft

Alpenglühén

- 3 cl Kirschsirup
- 1/8 Liter Milch
- 2 Kugeln Vanille-Eis

Gut mischen und mit Cola auffüllen.

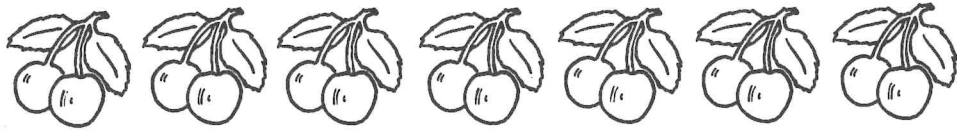


Branca Cobbler

- 2/5 Kirschsirup
- 3/5 Orangensaft
- 1 Barlöffel Zuckersirup

Die Zutaten in ein großes, halb mit zerhacktem Eis gefülltes Glas geben und gut umrühren; mit Kirschen und Orangenscheiben garnieren. Mit rotem Vermouth auffüllen und mit wenig Soda abspritzen.





Geisha

Den Saft von Süßkirschen (Sauerkirschschaft muß mit Zucker gesüßt werden) ins Glas geben und mit einer Kugel Vanille-Eis verrühren, mit Cola auffüllen. Einige Tropfen Zitronensaft zugeben.



Kirschschaft mit Sekt

Kirschschaft in der Eisschale mit Würfeinteilung gefrieren lassen. Kirscheiswürfel in Sektgläser geben und mit Sekt auffüllen. Mit Cocktailkirsche garnieren.



Gesamtherstellung:
D+V Paul Dierichs GmbH & Co KG, Kassel
© 1981

