

August 2018



www.sister-mag.com

Rezepte

»Catch me if you can« Issue

Zeig uns deine Ergebnisse auf Instagram
mit dem Hashtag **#SISTERMAGFOOD**

N°40



MANHATTAN

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

2 cl	roter Wermut
4 cl	Whiskey
2	Spritzer Angosturabitter
	eine Maraschino-Kirsche

ZUBEREITUNG

1. Alle Bestandteile im Rührglas auf Eis kaltrühren, in das gekühlte Glas abseihen und mit einer Maraschino-Kirsche garnieren.

Dieser Klassiker hat es in sich und ist am besten geeignet für den Absacker am Abend.



TOM COLLINS

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

2 cl Zuckersirup

3 cl Zitronensaft

5 cl Gin

kaltes Soda

Eiswürfel

unbehandelte Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Zuckersirup, Zitronensaft und Gin in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln kaltrühren.
2. Mit gekühltem Soda auffüllen und einem Zitronenschnitz garnieren. Strohhalm oder Cocktailspieß zum Umrühren hineingeben.

Der Tom Collins ist erfrischend wie eine Limo - perfekt für heiße Sommertage.



GIMLET

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

LIMETTENSIRUP

4 unbehandelte Limetten

150 ml Wasser

150 g Zucker

3 Kefirlimettenblätter

2 cl Limettensirup

6 cl Gin

Ein Spritzer Limette

ZUBEREITUNG

LIEMETTENSIRUP

1. Zuckersirup, Zitronensaft und Gin in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln kaltrühren.
2. Mit gekühltem Soda auffüllen und einem Zitronenschnitz garnieren. Strohhalm oder Cocktailspieß zum Umrühren hineingeben.

DRINK

1. Die Zutaten im Shaker auf Eis gut durchschütteln und ohne das Eis in ein vorgekühltes Glas geben. Der selbstgemachte Limettensirup verleiht dem Drink eine besondere Note. Super einfach, super lecker.



DRY MARTINI

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

6 cl	Gin
1 cl	trockener Wermut
	Grüne Oliven

ZUBEREITUNG

1. Gin und Wermut auf Eis kaltrühren und in ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen.
2. Beliebig viele Oliven aufspießen und den Drink damit garnieren.
3. Wer will kann zusätzlich einen Spritzer salziges Olivenwasser unterrühren - auch bekannt als Dirty Martini.



MARGARITA

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

2,5 cl Limettensaft

2,5 cl Triplesec

1 cl Agavendicksaft

7 cl Tequila

Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten auf Eis shaken. Etwas Fleur de Sel auf einen Teller geben.
2. Den Rand eines gekühlten Margarita-Glases zur Hälfte mit einer Limette anfeuchten und in das Salz drücken.
3. Den Cocktail durch das Barsieb ins Glas geben und eine Limettenscheibe hineinlegen.

Der mexikanische Klassiker ist perfekt für heiße Sommernächte.



WHITE RUSSIAN

KONTRIBUTOR | KATHARINA PFLUG

ZUTATEN

2 cl Kaffeelikör

4 cl Wodka

Sahne

ZUBEREITUNG

1. Kaffeelikör und Wodka in einem Rührglas kaltrühren und in einen Tumbler abseihen.
2. Die Sahne auf crushed Eis shaken, um sie leicht anzuschlagen.
3. Ohne Eis vorsichtig über einen Löffel auf den Drink fließen lassen, um zwei Schichten zu erhalten. Süß und cremig lässt dieser Drink Cocktailherzen höher schlagen.