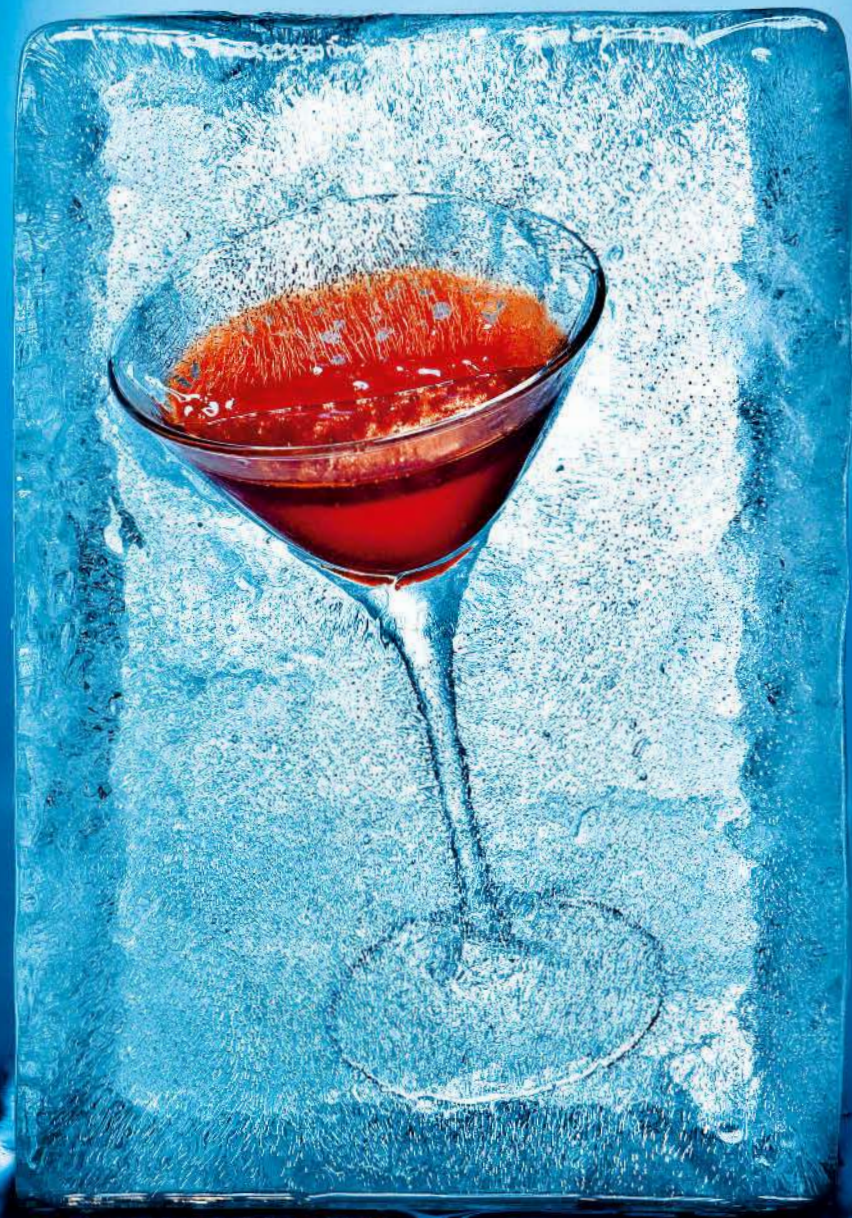


◆ MIXED BY MIXOLOGY ◆

COCKTAILS

GESCHICHTE - BARKULTUR - REZEPTE



Hallwag

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	5
1 ♦ PUNCH, PIRATEN, SEEMANNSGARN	7
2 ♦ ÄRZTE, ABENTEURER, APOTHEKER	19
3 ♦ JERRY & HARRY	33
4 ♦ FROM USA WITH LOVE	47
5 ♦ DON CAMILLO & NEGRONI	67
6 ♦ IM TIKI-LAND	77
7 ♦ FRUCHT DER KARIBIK	91
8 ♦ STERNE IN DER FINSTERNIS	103
9 ♦ DIE RENAISSANCE	115
10 ♦ DAS NEUE GOLDENE ZEITALTER	127

ARBEITSGERÄTE	146
ARBEITSTECHNIKEN	152
SPIRITUOSENKUNDE	156
Rum 156 , Whiskey 160 , Gin 168 , Cognac 174 , Brandy 178 , Tequila 182 , Vodka 186 , Eau de Vie 190 , Likörweine 198 , Wermut 202 , Champagner 206 , Cocktail Bitters 210 , Absinth 214 , Amaro 218 , Liköre 222	
BAR-OBST	230
KRÄUTER & GEWÜRZE	232
GLÄSER	234
HOMEBAR	236
INDEX	250
IMPRESSUM	256



Dirty Old Bastard

(nach Klaus St. Rainer)

5–6 cl rauchiger Islay Single Malt,
1–2 BL Lapsang-Souchong-Sirup*,
1 cm Sriracha Chili-Sauce (Asiamarkt),
2 Dashes Angostura Bitters

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Chili-Sauce, Sirup und Bitters in den Tumbler geben und vermischen. Den Whisky dazugeben, kurz umrühren und das Glas mit Eiswürfeln befüllen. Mindestens 30 Sekunden lang kaltrühren.

Erneut mit Eis befüllen.

Rusty Nail

aromatischer Zweiteiler auf Scotch-Basis

4 cl Scotch Whisky,
2 cl Drambuie Likör

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Alle Zutaten in den Tumbler geben und auf Eiswürfeln ca. 20 Sekunden verrühren.

Sherry Cobbler

(nach Jerry Thomas) frisch und fruchtig

10 cl trockener Oloroso Sherry,
1 BL Zuckersirup, frische Früchte
der Saison, in kleine Stücke geschnitten
(Beeren, Zitrusfrüchte, etc.)

/

GLAS: Highball

GARNITUR: Früchte nach Wahl

/

Fruchtstücke ins Glas geben und leicht
andrücken. Zutaten hinzugeben, mit gestoßenem
Eis auffüllen und gut umrühren.

Sazerac Cocktail

Schluck für Schluck kraftvolle Historie

6 cl Rye Whiskey oder Cognac,
1 BL Zuckersirup (2:1),
2 Dashes Peychaud's Bitters, Absinth

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Absinth mit Eis in den Tumbler geben, kurz
umrühren und beiseitestellen; parallel alle anderen
Zutaten im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 30 Sekun-
den verrühren. Den Tumbler entleeren und den
Inhalt aus dem Rührglas in den Tumbler abseihen.



* siehe Kapitel Homebar (Seite 244)



Whiskey Sour

*der typische Sour schlechthin
in seiner klassischen Form*

6 cl Bourbon Whiskey, 3 cl frischer Zitronensaft,
2 cl Zuckersirup, ½ frisches Eiweiß

/

GLAS: Sourglas (ohne Eis) oder Tumbler (mit Eis)

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in einen Shaker geben und ohne Eis
»trocken« schütteln. Shaker mit Eiswürfeln füllen
und erneut kräftig schütteln. In das Glas
der Wahl abseihen und entweder auf Eis oder
»straight up« servieren.

Improved Gin Cocktail

der aromatisch-kraftvolle »Urgroßvater«

6 cl Dry Gin oder Oude Genever,
2-3 Dashes Zuckersirup, 2 Dashes Aromatic Bitters,
1 BL Orange Curaçao, 1 Dash Absinth

/

GLAS: Martiniglas

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf
reichlich Eis mindestens 30 Sekunden rühren.
In das vorgekühlte Glas abseihen.