

## Esecco Party digital – Cocktailrezepte

**Was:** Esecco Party digital als watch party und per Livestream

**Wann:** SA 11. Juli 2020, 20 – 23 Uhr

**Wo:** Facebook und YouTube Kanal/Account der Weingärtner Esslingen

### Cocktail 1 Herbal Experience

*Notwendige Utensilien:*

Shaker, Messbecher (Jigger), Teelöffel, Grobsieb und Feinsieb, Wasserkocher, optional: Stößel

*Zutaten:*

Eiswürfel, 1-2 Rosmarinzweige, 8-10 cl Trollinger, 2 cl (Schwarz- und) Grüntee, Agavendicksaft, Orangen-Bitter-Marmelade

*Dekoration:*

Rosmarinzweig (und Zitronenschale)

*Zubereitung:*

1. Den Grüntee aufsetzen & 2 min ziehen lassen
2. 2 cl Grüntee in den Shaker geben
3. 0,5 cl Agavendicksaft in den Shaker geben
4. Die Nadeln von 1-2 Rosmarinzweigen abziehen und in den Shaker werfen
5. Optional: Mit dem Stößel die Rosmarinnadeln im Shaker leicht anmuddeln/ zerquetschen
6. 1-2 Teelöffel Orangen-Bitter-Marmelade in den Shaker geben
7. Viele Eiswürfel in den Shaker geben
8. 8-10 cl Trollinger in den Shaker geben, den Shaker zusammensetzen und stark shaken
9. Das Glas mit frischen Eiswürfeln füllen
10. Den geschaketen Inhalt mit Hilfe der beiden Siebe ins Glas über die frischen Eiswürfel gießen (Das Grobsieb sorgt dafür, dass die Eiswürfel im Shaker bleiben und das Feinsieb dafür, dass der zerstoßene Rosmarin in der Flüssigkeit nicht ins Glas rutscht)
11. Einen Rosmarinzweig etwas anreiben und als Dekoration ins Glas stecken, optional: Zitronenschale, Trinkhalm

## **Cocktail 2 Red Grape Ice Tea (Alkoholfrei)**

### *Notwendige Utensilien:*

Shaker, Messbecher, Barlöffel (optional: langer Löffel), Wasserkocher, Messer und Schneidebrett

### *Zutaten:*

Eiswürfel, 8-10 cl Roter Traubensaft, 2 cl roter Früchtetee (mit Beerenmischung nach eigener Wahl, Orangensaft, Zitronensaft, Ginger Ale (optional anstatt Orangen- und Zitronensaft --> 1 Orange und 1 Zitrone)

### *Dekoration:*

halbe Orangenscheibe, halbe Zitronenscheibe und ein Minzzweig

### *Zubereitung:*

1. Den roten Früchtetee aufsetzen und ca. 5-7 min ziehen lassen
2. Shaker mit 5 Eiswürfeln füllen
2. 2 cl roten Früchtetee in den Shaker geben
3. 1 cl Orangensaft in den Shaker geben
4. 1 cl Zitronensaft in den Shaker geben
5. 8-10 cl roten Traubensaft in den Shaker geben
6. Shaker zusammensetzen und shaken
7. Den kompletten Shaker-Inhalt in ein Glas schütten
8. Mit ein wenig Ginger Ale auffüllen und mit dem Löffel umrühren
9. Dekoration mit Orangenscheibe, Zitronenscheibe und Minzzweig nach Lust und Laune, optional: Trinkhalm

### **Cocktail 3 Champirinha**

Notwendige Utensilien:

Stößel, Messer und Schneidebrett, Barlöffel (optional: langer Löffel) und Esslöffel

Zutaten:

Crushed Eis, Esslinger Secco, 1 Limette pro Drink, (braunen) Zucker

(Tipp: Wer kein crushed Eis hat, kann auch Eiswürfel in einem gewaschenem Jutebeutel oder ähnlichem mit einem Hammer vorsichtig zerschlagen)

*Zubereitung:*

1. Ansatz des Stieles der Limetten abschneiden und Limette achteln
2. Die 8 Limettenstücke in das Glas geben
3. Einen leicht gehäuften Esslöffel Zucker hinzugeben
4. Mit dem Stößel die Limette gut zerdrücken, so dass der Saft aus der Limette austritt
5. Das Glas voll mit Crushed Eis füllen
6. Mit dem Secco unter ständigem, vorsichtigem Rühren langsam auffüllen
7. Wenn das Glas voll ist und der Zucker sich vom Boden gelöst hat ist der Cocktail fertig
8. Trinkhalm ist zu empfehlen, da somit die kleinen Crushed-Eisstücke im Glas bleiben
8. Deko: Nach Lust und Laune

**Lasst es euch schmecken und viel Spaß bei unserer esecco Party digital!**

**Eure Weingärtner Esslingen**