

Cosmopolitan Cocktail

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

10 cl Vodka
6 cl Triple Sec
3 cl frischer Limettensaft
3 cl Cranberry-Saft
2 Limettenzesten
2 Limettenscheiben

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Cocktail-Shaker
2 Martinigläser
Messbecher (Jigger)

Darum ist es an der Zeit, dass du die guten alten Cocktailzeiten bei dir zu Hause wieder aufleben lässt und deinen Freunden beim nächsten Treffen einen schönen Cosmo-Aperitif shakst.

- 1 -

Gläser 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Vodka, Triple Sec, Limetten- und Cranberrysaft in den Shaker geben. Bis zum Rand mit Eis füllen und kräftig shaken, bis sich außen eine Eisschicht bildet.

- 3 -

Cocktail in die vorgekühlten Gläser abseihen. Limettenzesten über den Gläsern ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Limettenscheiben einschneiden und an den Glasrand setzen.

Ein guter "Cosmo" geht immer. Erfrischend, süffig und leicht rosa kommt er, wenn er gut gemixt ist, auf einer kleinen Serviette über den Bartresen gereicht. Dieser Cocktail verkörpert wie kein anderer das Weltenbummlertum. In den 80er und 90er Jahren war dieser Drink in jeder hochwertigen Hotelbar auf den Tischen der Gäste zu sehen. Besonders besser betuchte Geschäftsreisende und Frauen der High Society erwecken in dieser Zeit einen regelrechten Cosmo-Boom. Heutzutage ist der Cocktail leider etwas in Vergessenheit geraten oder wird mit Sirup und Grenadine verunstaltet.