



DrinkMasterPro

GRATIS-RATGEBER · 10 COCKTAILS

GRATIS-RATGEBER

10 einfache Cocktails, die beeindrucken

Zehn Klassiker, exakte Mengen und die Reihenfolge, die den Geschmack ausmacht.

Einmal ausdrucken und neben die Flaschen legen.



DrinkMasterPro.com

Fotos: Pexels. Rezepte, Texte und Design: DrinkMasterPro.

A4 · 14 Seiten A4

Dieser Ratgeber richtet sich an Erwachsene im gesetzlichen Trinkalter. Abmessen, probieren und aufhören, wenn es genug ist. Fahre niemals nach dem Trinken.

10 einfache Cocktails, die beeindrucken

- | | | | | | | | |
|----|---|-------------------------|---------------------|----|--|----------------------|-----------|
| 01 |  | Aperol Spritz | Spritz und Aperitif | 02 |  | Mojito | Klassisch |
| 03 |  | Margarita | Klassisch | 04 |  | Daiquiri | Klassisch |
| 05 |  | Moscow Mule | Klassisch | 06 |  | Negroni | Klassisch |
| 07 |  | Whiskey Sour | Klassisch | 08 |  | Cosmopolitan | Klassisch |
| 09 |  | Espresso Martini | Trend | 10 |  | Old Fashioned | Klassisch |

SO ARBEITEST DU MIT DIESEM RATGEBER

Vier Regeln, die mehr bringen als jedes einzelne Rezept hier.

Immer abmessen

Ein Jigger ist der Unterschied zwischen einem Drink und einem Ratespiel. Freies Eingießen ist der häufigste Grund für einen misslungenen Cocktail.

Schütteln oder rühren, nicht beides

Alles mit Saft, Sirup, Milch oder Ei wird geschüttelt. Alles, was nur aus Spirituosen besteht, wird gerührt – etwa Negroni oder Old Fashioned.

Alles vorher kühlen

Kaltes Glas, kalte Spirituosen, frisches Eis. Eis kühlt einen Drink; es sollte nie einen warmen retten müssen.

Vor dem Servieren probieren

Zu spitz: ein paar Tropfen Sirup. Zu süß: Zitrus. Zu stark: etwas länger über Eis rühren.

01

Aperol Spritz

Drei Zutaten, ein Verhältnis – und es sieht aus wie an der Bar.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 3 Min.

Glas: Grosses Weinglas



ZUTATEN

Prosecco 90 ml

Aperol 60 ml

Sodawasser 30 ml

Orangenscheibe 1 Scheibe

Eis **genug, um das Glas zu füllen**

ZUBEREITUNG

- 1 Ein grosses Weinglas bis oben mit frischen Eiswürfeln füllen.
- 2 Zuerst den gut gekühlten Prosecco eingiessen, damit möglichst viel Kohlensäure erhalten bleibt.
- 3 Aperol dazugeben und mit Sodawasser auffüllen.
- 4 Mit dem Barlöffel einmal vorsichtig von unten nach oben heben.
- 5 Mit einer frisch geschnittenen Orangenscheibe garnieren und sofort servieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Erst Prosecco, dann Aperol: so rührst du weniger und behältst mehr Kohlensäure. Das Glas bis oben mit Eis füllen.

Der Drink, der beweist, dass frische Minze die zwei Extraminuten wert ist.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 7 Min.

Glas: Highball-Glas



ZUTATEN

Weißer Rum	60 ml
Frischer Limettensaft	30 ml
Zuckersirup	22 ml
Frische Minzblätter	10–12 Blätter
Sodawasser	60 ml
Crushed Ice	1 Tasse

ZUBEREITUNG

- 1 Minze und Zuckersirup in ein Highball-Glas geben.
- 2 Die Minze sanft muddeln — nur andrücken und drehen, nicht zerreißen.
- 3 Limettensaft dazugeben und das Glas mit Crushed Ice auffüllen.
- 4 Den Rum eingießen und mit dem Barlöffel sanft umrühren.
- 5 Mit Sodawasser auffüllen und mit einem Minzzweig und einer Limettenscheibe garnieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Minze nur andrücken und drehen, niemals zerreißen: zerrissene Blätter setzen Chlorophyll frei und machen den Drink bitter.

03

Margarita

Sauer, salzig und unmöglich zu verpatzen, wenn du die Limette abmisst.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 5 Min.

Glas: Tumbler oder Coupe



ZUTATEN

Blanco Tequila (100% Agave) **2 oz**

Triple Sec oder Cointreau **1 oz**

Frischer Limettensaft **1 oz**

Feines Salz fuer **nach Geschmack**
den Glasrand

Limettenscheibe **1 (Garnitur)**

ZUBEREITUNG

- 1 Den Glasrand mit einer Limette anfeuchten und in Salz tauchen.
- 2 Tequila, Triple Sec und Limettensaft mit Eis in den Shaker geben.
- 3 15 Sekunden kraeftig shaken.
- 4 Auf frisches Eis ins Glas abseihen.
- 5 Mit Limettenscheibe garnieren und sofort servieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Nur die Hälfte des Randes salzen, damit jeder selbst entscheidet. Frischer Limettensaft – nie aus der Flasche – ist der ganze Drink.

Daiquiri

Rum, Limette, Zucker: das kürzeste Rezept hier – und das, das am wenigsten verzeiht.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 4 Min.

Glas: Gekühlte Coupe



ZUTATEN

Weißer Rum	60 ml
Frischer Limettensaft	22 ml
Zuckersirup	22 ml

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Coupe im Gefrierschrank kühlen.
- 2 Rum, Limettensaft und Zuckersirup mit Eis in einen Shaker geben.
- 3 15 Sekunden lang kräftig schütteln.
- 4 Doppelt in die gekühlte Coupe abseihen.
- 5 Mit einer Limettenscheibe garnieren oder ohne Eis servieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Die Coupe vorher ins Gefrierfach stellen: ein warmes Glas ruiniert einen sonst perfekten Daiquiri.

05

Moscow Mule

Vier Zutaten, drei Minuten – und ein Kupferbecher, der die halbe Arbeit macht.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 3 Min.

Glas: Kupferbecher oder Highball



ZUTATEN

Wodka 60 ml

Ginger Beer (kein Ginger Ale) ... 120 ml

Frischer Limettensaft 15 ml

Limettenspalte zum Garnieren

Frische Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Kupferkanne (oder ein Highball-Glas) mit Eis füllen.
- 2 Wodka und Limettensaft eingießen.
- 3 Mit kaltem Ginger Beer auffüllen – nicht rühren, einfach hineinlaufen lassen.
- 4 Mit einer Limettenspalte und einem Minzzweig garnieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Ginger Beer, nicht Ginger Ale: Ale ist süß und flach, Beer bringt die Schärfe, die den Drink ausmacht.

06

Negroni

Zu gleichen Teilen gerührt – bitter genug, um die Diskussion über süsse Cocktails zu beenden.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 3 Min.

Glas: Tumbler



ZUTATEN

Gin	30 ml
Roter Wermut	30 ml
Campari	30 ml
Orangenschale	1 (Garnitur)
Eis	großer Würfel

ZUBEREITUNG

- 1 Gin, roten Wermut und Campari in ein mit Eis gefülltes Rührglas geben.
- 2 30 Sekunden lang rühren, bis der Drink gut gekühlt und richtig verdünnt ist.
- 3 In ein Tumbler Glas auf einen großen Eiswürfel abseihen.
- 4 Eine Orangenschale über dem Drink ausdrücken, den Rand damit abreiben und sie als Garnitur hineinlegen.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Volle 30 Sekunden rühren: ein Negroni braucht Verwässerung genauso wie den Campari.

Whiskey Sour

Der Drink, der aus einer Flasche Bourbon etwas macht, das Gäste beim Namen nennen.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 5 Min.

Glas: Tumbler oder Coupe



ZUTATEN

Bourbon Whiskey	60 ml
Frischer Zitronensaft	22 ml
Zuckersirup	22 ml
Eiweiß (optional)	1
Angostura Bitters	2 Spritzer (Garnitur)
Maraschino-Kirsche	1 (Garnitur)

ZUBEREITUNG

- 1 Wenn du Eiweiß verwendest, alle Zutaten OHNE Eis in den Shaker geben und 15 Sekunden trocken schütteln.
- 2 Eis hinzufügen und weitere 15 Sekunden kräftig schütteln.
- 3 In ein Tumbler Glas auf Eis oder eine Coupe ohne Eis abseihen.
- 4 Bitters in einem dekorativen Muster auf den Schaum träufeln.
- 5 Mit einer Kirsche und einer Orangenscheibe garnieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Ohne Eiweiß nur mit Eis schütteln. Mit Eiweiß zuerst trocken schütteln, dann erneut mit Eis.

08

Cosmopolitan

Spitz, rosa und auf Cranberry gebaut: die sicherste Bestellung für unentschlossene Runden.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 5 Min.

Glas: Gekühlte Coupe oder Martiniglas



ZUTATEN

Zitrus-Wodka	45 ml
Triple Sec / Cointreau	22 ml
Cranberrysaft	22 ml
Frischer Limettensaft	15 ml
Limettenscheibe oder Orangenschale	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Coupe oder ein Martiniglas mit Eiswasser kühlen.
- 2 Alle Zutaten mit Eis in einen Cocktailschaker geben.
- 3 15 Sekunden lang kräftig schütteln.
- 4 Das Eis aus dem Glas entfernen.
- 5 Doppelt in das gekühlte Glas abseihen. Mit einer abgeflämmten Orangenschale oder einer Limettenscheibe garnieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Bleib bei 22 ml Cranberry: mehr macht den Drink süß und flach.

Espresso Martini

Das einzige Dessert und der einzige Aperitif, die im selben Glas kommen.

Schwierigkeit: Mittel

Fertig in 5 Min.

Glas: Gekühlte Coupe



ZUTATEN

Vodka	45 ml
Kaffeeликör (Kahlúa)	22 ml
Frischer Espresso	1 Shot (heiß)
Zuckersirup	15 ml
Kaffeebohnen	3 (Garnitur)

ZUBEREITUNG

- 1 Einen frischen Espresso zubereiten und 2 Minuten abkühlen lassen — heißer Espresso bildet mehr Schaum.
- 2 Den Shaker mit Eis füllen.
- 3 Vodka, Kaffeeликör, Espresso und Zuckersirup dazugeben.
- 4 20 bis 25 Sekunden kräftig schütteln — der kräftige Shake erzeugt die typische Crema.
- 5 Doppelt in eine vorgekühlte Coupette abseihen. Mit drei Kaffeebohnen in der Mitte garnieren.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

Härter schütteln als vernünftig erscheint: die Crema oben ist Schaum, und Schaum entsteht nur durch kräftiges Schütteln.

Old Fashioned

Whiskey, Bitters und etwas Zucker. Einmal gelernt, kannst du ein Leben lang improvisieren.

Schwierigkeit: Einfach

Fertig in 4 Min.

Glas: Tumbler



ZUTATEN

Bourbon oder Rye Whiskey **60 ml**

Angostura Bitters **2–3 Spritzer**

Zuckersirup oder Zuckerwürfel **8 ml**

Orangenschale **1 (Garnitur)**

Luxardo Maraschino-Kirsche **1 (Garnitur)**

ZUBEREITUNG

- 1 Einen Zuckerwürfel in ein Tumbler-Glas legen und mit den Bitters durchtränken.
- 2 Einen Schuss Wasser dazugeben und muddeln, bis er sich aufgelöst hat.
- 3 Den Whiskey und einen großen Eiswürfel dazugeben.
- 4 20–30 Umdrehungen sanft rühren, um zu kühlen und zu verdünnen.
- 5 Eine Orangenschale über dem Glas ausdrücken, den Rand damit abreiben und sie als Garnitur hineinlegen. Eine hochwertige Maraschino-Kirsche dazugeben.

EIN TIPP, DER DEN DRINK VERÄNDERT

20 bis 30 Runden über einen grossen Eiswürfel rühren: kleine Würfel verdünnen schnell und machen den Drink wässrig.

Das Zubehör, das du wirklich brauchst

Acht Utensilien decken jedes Rezept in diesem Ratgeber ab. Keine Marken, keine Affiliate-Links: kauf, was in deine Küche passt.

● Abmessen

- Ein Jigger mit 15-ml- und 30-ml-Kammern: das Utensil, das deine Drinks am stärksten verändert.
- Eine kleine Küchenwaage, wenn du Sirups und Säfte lieber in Gramm abwiegst.
- Messlöffel für Dashes, Barlöffel und kleine Sirupmengen.

● Schneiden und Pressen

- Ein kleines scharfes Messer und ein Kunststoffbrett, nur für Zitrusfrüchte.
- Eine Handzitronepresse oder ein Reamer: du brauchst etwa eine Limette für zwei Drinks.
- Ein Stößel mit flachem, unlackiertem Kopf für Minze und Früchte.

● Immer gut zu haben

- Frische Limetten und Zitronen, am Serviertag ausgepresst.
- Zuckersirup: ein Teil Zucker, ein Teil heisses Wasser, glatt gerührt und im Kühlschrank aufbewahrt.
- Eine Flasche aromatische Bitters. Zwei Dashes retten einen Drink, der flach schmeckt.

● Mischen und Schütteln

- Ein dreiteiliger Shaker. Der Boston Shaker ist günstiger zu ersetzen, der Cobbler Shaker hat ein eingebautes Sieb.
- Ein Rührglas und ein langer Barlöffel für gerührte Drinks wie Negroni oder Old Fashioned.
- Ein Hawthorne-Sieb für den Shaker und ein feines Drahtsieb für das doppelte Abseihen.

● Servieren

- Eine Tüte Eis, am selben Tag gekauft. Eis ist eine Zutat, kein Detail.
- Eine gekühlte Coupe, ein Tumbler und ein Highball: damit sind alle Rezepte hier abgedeckt.
- Eine kleine feine Reibe oder ein Sparschäler für Zitruszeste und Schalen.

Fotos: Pexels. Rezepte, Texte und Design: DrinkMasterPro.



CHECKLISTE

Vor der ersten Runde

Drei Dinge, die sich zehn Minuten vor dem Eintreffen der Gäste lohnen.

1

Gläser ins Gefrierfach stellen, nicht in den Kühlschrank: ein eiskaltes Glas hält den Drink doppelt so lange kalt.

2

Zitrusfrüchte am selben Tag auspressen und den Saft abdecken. Saft aus der Flasche ist der häufigste Grund für einen faden Cocktail.

3

Eis am Serviertag kaufen. Eis ist eine Zutat, und altes Eis schmeckt nach Gefrierfach.

DEINE NOTIZEN

Dieser Ratgeber richtet sich an Erwachsene im gesetzlichen Trinkalter. Abmessen, probieren und aufhören, wenn es genug ist. Fahre niemals nach dem Trinken.



DrinkMasterPro
DRINKMASTERPRO.COM

10 Cocktails · 14 Seiten A4