

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]

Whiskey mit Orange

Ich trinke normalerweise keinen Alkohol. Sondern koche nur damit.

Nur ab und an genehmige ich mir ganz selten einmal ein Mischgetränk mit Alkohol, wenn ich gerade auf ein gutes Rezept für eine ansprechende Kreation stoße.

Ich bin vor kurzem auf die Website thebar.com gestoßen, auf der sehr viele und gute Cocktails in Deutsch aufgeführt werden. Die Site ist ansprechend gestaltet, und die vielen aufgeführten Rezepte für Cocktails und Drinks regen dazu an, sich einige davon einmal zum abendlichen Fernsehen oder im

Kreis von Freunden oder Bekannten zuzubereiten und zu genießen. Und natürlich auf der Website weiter zu stöbern und möglichst alle Kategorien nach neuen und guten Rezepten durchzuschauen. Es gibt dort alkoholfreie Cocktails, einfache Cocktails, Klassiker, neueste Kreationen und kalorienarme Drinks. Schaut mal nach auf der Site und findet Euren [Lieblings-Cocktail!](#)

Ich habe mir ein einfaches Rezept eines [Whiskey mit Orange](#) als Cocktail herausgesucht und bereite diesen nun zu. Das Cocktail-Glas wird natürlich mit einem schönen Zuckerrand verziert, wie es sich für einen schönen Cocktail gehört. Dann kommt noch eine halbe Orangen-Scheibe auf den Rand des Glases als weitere Dekoration.

[amd-zlrecipe-recipe:30]

Cocktail



Fruchtig-aromatisch

Ich bin einmal von meiner Prämisse, keinen Alkohol zu trinken, abgewichen, und habe Alkohol, den ich normalerweise zum Kochen verwende, für einen Cocktail verwendet. Ich bin auf die Website thebar.com gestoßen und fand dort eine große Menge an Cocktails – zugegebenerweise alkoholfrei oder alkoholhaltig. Da ich aber ungern Rezepte einfach nachkoche bzw. in diesem Fall nachbereite, habe ich schnell einen eigenen Cocktail kreiert. Jetzt muss mir nur noch ein passender Name für ihn einfallen.

Wer sich über Cocktails und Rezepte dafür weiter informieren möchte, schaue einfach auf diese beiden Seiten, [Neue Cocktails](#) und [Neue Trend-Cocktails](#). Dort finden sich jede Menge guter Anregungen und Rezepte.

Die Website ist sehr gut gemacht, dass man als Erwachsener erst sein Geburtsdatum eingeben muss, um auf die Site zu kommen und somit zu erklären, dass man Alkohol trinken darf. Somit verhindert man, dass Minderjährige auf die Site kommen und dann eventuell Alkohol trinken.

Mein selbst kreierter Cocktail schmeckt fruchtig-aromatisch, und der Portwein rundet ihn im Nachgeschmack etwas ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Mandarinsaft
- 4 cl Portwein
- 4 cl Cognac
- 2 Mandarinstücke zum Garnieren
- Zucker zum Garnieren der Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zucker in eine Schale geben. Wasser in einen tiefen Nudelteller geben und Gläser kopfüber zuerst in das Wasser

dippen, dann in den Zucker, um einen schönen Zuckerrand zu erzeugen.

Jeweils 100 ml Orangensaft und Mandarinenensaft in die Gläser geben. Jeweils ein Schnapsglas – also 2 cl – Portwein und dann Cognac in die Gläser geben. Vorsichtig verrühren.

Gläser am Rand mit jeweils einem Mandarinenstück garnieren und servieren.