



PALOMA GRAPEFRUIT COCKTAIL / MIT ODER OHNE ALKOHOL



Zum Filmabend oder Grillparty oder jedem anderen Anlass gehört ein Cocktail dazu. Dieser würzige Grapefruit Drink passt perfekt zu unserer mexikanischen Snack-Platte für unseren Shopping Queen Abend. Ihr könnt den Cocktail ganz nach Belieben mit oder ohne Alkohol zubereiten, diesen könnt ihr dabei ersatzlos weglassen. Ihr könnt die Grapefruit ganz nach Geschmack auch durch Blutorange ersetzen.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

GLASRAND DEKORIEREN

Vermische braunen Zucker, Salz und Chiliflocken in einer flachen Schüssel oder einem Teller. Verrühre Zuckersirup und Wasser ebenfalls in einer flachen Schüssel oder einem Teller und tauche deine Gläser kopfüber erst in die Flüssigkeit und dann in die Salz-Zucker-Mischung.



Du kannst auch weißen Zucker verwenden und für eine nicht scharfe Variante die Chiliflocken weglassen. Statt dem Zuckersirup kannst du auch Agavendicksaft verwenden.

GLASRAND:

- 1 EL** brauner Zucker
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Chiliflocke
- 1 EL** Zuckersirup
- 40 g** Wasser

COCKTAIL

Presse die Grapefruit und Limette aus. Gib die Eiswürfel in die Gläser und fülle den Saft und Zuckersirup dazu. Rühre alles gemeinsam mit dem Mezcal oder Tequila mit einem langen Löffel um. Gib eine kleine Prise Salz darüber und fülle die Gläser mit dem Mineralwasser auf.

COCKTAIL:

- 1** Grapefruit (Saft)
- 20 g** Limetten (Saft)
- 6** Eiswürfel
- 1 EL** Zuckersirup
- 60 g** Mezcal (oder Tequila, nach Belieben)
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)

SERVIEREN

Dekoriere die Gläser zum Servieren mit dem Rosmarin und den Grapefruitscheiben. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKORATION:

- 2** Rosmarin
- 2** Scheiben Grapefruits