

Erfrischend fruchtig - 14.08.2014

Cocktail der Woche Teil 3: "Never Forget"

Von Marco Reinke

Jeden Donnerstag veröffentlichen wir ein Cocktail-Rezept, gemixt von einem Barkeeper aus Bremen. Heute gibt es den "Never Forget" von Marcel Koblitz vom "El Mundo".

 Empfehlen

 Tweet

 +1





© Marcel Koblitz

Der "Never Forget" frisch zubereitet.

Seit 15 Jahren arbeitet Marcel Koblitz in der Bremer Gastronomie und seit rund 3 Jahren ist im "El Mundo" tätig. Ursprünglich hatte er das Getränk für den Valentienstag kreiert, um den Abend unvergesslich zu machen. Geschmacklich ist der "Never Forget" leicht, erfrischend, fruchtig mit einer angenehmen Süße und einer herben Note.

Und so geht's:

Zutaten:

3cl Vodka
2cl Rum
8cl Orangensaft
8cl Ananassaft
8cl Maracuja Nektar
0,5cl Limettensaft (frisch gepresst)
1,5cl Vanille Sirup
1,5cl Grenadine

Zubereitung:

1. Alle Zutaten im Shaker auf Eiszwürfel kräftig schütteln.
2. In ein Glas auf frische Eiszwürfel abseihen.
3. Mit frischen Früchten garnieren und genießen!

Weitere Artikel aus diesem Ressort

Der Begleiter für den Sommer: Cocktail der Woche Teil 2: "Fasanenjäger"

So trank ihn Ernest Hemingway: Cocktail der Woche Teil 1: "Frozen Daiquiri"