

# Cocktailrezepte

<i>Cocktailarten</i>	<i>Cocktailzubehör</i>	
<i>Cocktailgläser</i>	<i>Cocktailparty</i>	

## Cocktailrezepte:

<i>Asti Double A</i>	<i>Continental</i>	<i>Piratenbraut</i>
<i>Asti Fruttato</i>	<i>Cosmopolitan</i>	<i>Planter's Punch</i>
<i>Atholl Brose</i>	<i>Cuba Libre</i>	<i>Red Square</i>
<i>Bacardi Cocktail</i>	<i>Daiquiri</i>	<i>Red Star</i>
<i>Baltimore Egnogs</i>	<i>Don Rolando</i>	<i>Sangria</i>
<i>Batida de Coco</i>	<i>Drakcajero</i>	<i>Sex on the Beach</i>
<i>B52</i>	<i>Draquecito</i>	<i>Singapore Sling</i>
<i>BBC</i>	<i>El Presidente</i>	<i>Summer Delight</i>
<i>Bellini</i>	<i>Erdbeer Margarita</i>	<i>Swimmingpool</i>
<i>Between Sheets</i>	<i>Flaming Ferrari</i>	<i>Tequila Sunrise</i>
<i>Black Marie</i>	<i>Flying Kangaroo</i>	<i>Tundra</i>
<i>Black Russian</i>	<i>French 68</i>	<i>Whiskey Sour</i>
<i>Black Velvet</i>	<i>French 75 Cocktail</i>	<i>Wild Fizz</i>
<i>Blaue Lagune</i>	<i>Frozen Daiquiri</i>	<i>Weltall</i>
<i>Bloody Mary</i>	<i>Frozen Daiquiri Erdbeer</i>	<i>Zombie Cocktail</i>
<i>Bloody Mary</i>	<i>Gimlet</i>	
<i>Blubb Babb &amp; Hey</i>	<i>Gina's Coffee</i>	
<i>Blue Lady</i>	<i>Gin Fizz</i>	
<i>Blue Lagoon</i>	<i>Gin Tonic</i>	
<i>Caipirinha</i>	<i>KiBa</i>	
<i>Caipirissima</i>	<i>Kir Royal Cocktail</i>	

<i>Caipiroska</i>	<i>Leningrad Cowboy</i>	
<i>Capri</i>	<i>Long Island Icedtea</i>	
<i>Campari Orange</i>	<i>Mai Tai</i>	
<i>Caruso Cocktail</i>	<i>Manhattan</i>	
<i>Castros Cooler</i>	<i>Margarita Cocktail</i>	
<i>Claridge</i>	<i>Mojito</i>	
<i>Cherry Blossom</i>	<i>Pina Colada</i>	
<i>Coconut Dream</i>	<i>Pina Colada</i>	
<i>Coconut Kiss</i>	<i>Pineapple Fizz</i>	

**Cocktails** werden seit einigen Jahren immer beliebter und sind, seit zu Beginn der neunziger Jahre auch in Deutschland die Cocktailbars aus dem Boden schossen, ein beliebtes Getränk nach Feierabend geworden. Dazu beigetragen hat bestimmt auch die Gepflogenheit der Cocktailbars sogenannte Happy Hours einzuführen, in denen die Drinks zum halben Preis angeboten werden. Cocktails gibt es auf alkoholischer Basis aber immer öfter auch als nichtalkoholisches Getränk, die **Rezepte** hierzu werden immer umfangreicher, da jeder gute Barman neue Rezepturen für leckere Cocktails erfindet. Die Vielfalt der verschiedenen Rezepte macht den Charme einer guten Cocktailbar aus.

**Cocktail** heißt auf deutsch „Hahnenschwanz“, und über die Entstehung des Namens gibt es eine Anzahl amüsanter Geschichten. Eine dieser vielen Geschichten ist, dass der Cocktail seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken hat. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht, dem getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe, mit einem Drink „on the Cock’s tail“ begossen. Später nannte man diese nach den Kämpfen gereichten Getränke „Cocktails“.

Eine weitere Möglichkeit ist, dass die beliebte Schichtung der verschiedenen Zutaten und die damit verbundene Mehrfarbigkeit den Cocktails ihren Namen gegeben haben. Fakt ist, dass der Cocktail

erfunden wurde um die miese Qualität und das schlechte Aroma des amerikanischen Whiskeys im 19. Jahrhundert zu verbessern, das führte dazu, das man den Schnapsgeschmack durch Zufuhr von Zucker und Säften genießbarer gemacht hat. Heute ist der Genuss von Cocktails nach der Arbeit zur Happy Hour selbstverständlich geworden. Die immer größer werdende Vielfalt alkoholischer Getränke führte zu einer Explosion der Cocktailrezepte und es entstand eine eigene Trinkkultur, die sich nun auch in Deutschland vollends durchgesetzt hat und oft die Bierpartys ablöste.

Lassen Sie sich von den **Cocktail** Ideen inspirieren und entdecken Sie die Freude am Mixen. bestimmt haben auch Sie ein **Rezept** für die Leser von [www.rezepte-nachkochen.de](http://www.rezepte-nachkochen.de)