



Jecke Drinks für die Karnevalstage

Rezepte von Nic Shanker

Cocktailexperte Nic Shanker verrät ausgefallene Rezepte mit und ohne Alkohol, mit denen Sie garantiert auf jeder Karnevalsparty glänzen.

Popcorn Old Fashioned

Zutaten für den Popcorn infusionierten Whiskey:

1 Flasche Whiskey (Bourbon)

1 Handvoll Popcorn

200 g Butter

Zutaten für den Drink:

6 cl Popcorn infusionierter Whiskey

1 cl Zuckersirup

Walnuss Bitters

Für die Deko:

Popcorn

Orangenzeste

Zubereitung:

Für den Popcorn infusionierten Whiskey Popcorn und Whiskey (Bourbon) in einen Behälter füllen und das Ganze über Nacht ziehen lassen. Flüssigkeit am nächsten Tag durch ein Sieb geben. Butter schmelzen und zum Popcorn-Whiskey hinzugeben. Mischung für etwa zwei Stunden in die Kühltruhe stellen. Anschließend ein weiteres Mal sieben.

Für den Drink alle Zutaten in ein Glas geben und lange rühren. Dekoriert wird das Ganze mit Popcorn und einer Orangenzeste.

Kirsch Kamelle Shot

Zutaten für den Karamellsirup:

250 g Karamellbonbons

300 ml Wasser

Zutaten für den Shot:

Sauerkirschlikör

Karamellsirup

Zubereitung:

Für den Karamellsirup Karamellbonbons in einem Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze einschmelzen. Flüssigkeit anschließend in einen Behälter geben und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Shot ein Shotglas bis zur Hälfte mit Sauerkirschlikör füllen und Karamellsirup vorsichtig hinzugeben. Der Karamell sinkt nach unten ab und eine Farbtrennung entsteht. Für eine alkoholfreie Variante einfach den Sauerkirschlikör weglassen.

Isobooster (alkoholfrei)

Zutaten für den Grapefruit Cordial:

3 Grapefruit

Zitronensaft

Zucker

Zutaten für den Drink:

12 cl Soda

4 cl Grapefruit Cordial

4 cl schwarzer Johannisbeersaft

2 cl frischer Zitronensaft

1 Handvoll Minze

Zubereitung:

Für den Grapefruit Cordial die Grapefruits schälen und entsaften. Grapefruitsaft zu gleichen Teilen mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen. Dabei die Grapefruitschale fein schneiden und hinzugeben. Die Mischung abkühlen lassen, die Stückchen heraussieben und das Ganze für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Drink alle Zutaten in einen Tumbler mit Eis geben und rühren. Dekoriert wird das Ganze mit einem Salzrand und Minze.