

„Was trinke ich heute?“

Ideen für Getränke aus der Kochecke

Kalte Getränke:

Spritz - alkoholhaltiger Aperitif
Bananen-Daiquiri
Lassi - Indisches Joghurtgetränk (salzig)

Heiße Getränke:

Gewürzter Tee (indisch)
Heiße Schokolade

Spritz

alkoholhaltiger Aperitif aus Venedig

Man spreche den eher deutschen Namen echt italienisch mit s-pitzem „sp“ und langezogenem „i“ – also SS-priietz“.

Der absolut unitalienische Name dieses Getränkes legt den Schluß nahe, daß er aus der Zeit rührt, als die Österreicher sich in Venedig herumdrückten ... man bekommt ihn in besagter Stadt jedenfalls unter genau diesem Namen an fast jeder Ecke in der Bar.

Zutaten: (pro Glas)

2 cl Campari (der rote Bitter aus der Werbung ...) oder Aperol, gut gekühlt
0,1 l trockener Weißwein, gekühlt
sprudelndes Mineral- oder Sodawasser, gut gekühlt
1 Scheibe Zitrone (ungespritzt!)
eine hohes, schmales Glas

Zubereitungszeit: 5 Minuten

1. In ein hohes, schmales Glas gebe man einen Schuß Campari, etwa 0,1 l kühlen Weißwein und fülle das Glas mit sprudelndem Wasser auf.
2. Zum Abschluß gebe man eine Scheibe Zitrone hinein.

Bei der Wahl des Weißweines sollte man auch bei einem Mixgetränk nicht zum billigsten Wein greifen. Ich nehme zum Beispiel einen leichten Soave oder auch einen Pinot Grigio.

Bananen-Daiquiri

ohne Alkohol

Für dieses Mixgetränk benötigt man zerstoßenes Eis – falls der Haushalt keine Eismaschine oder Zauberstab aufweist, kann man ersatzweise die Eiswürfel in ein sauberes Geschirrhandtuch wickeln, mit einer Holzplatte abdecken und dann mit einem Hammer fein draufrumhauen: fertig ist das Crash-Eis!

Zutaten: (für 1 Glas)

- 1/2 reife Banane
- 6 cl Grapefruitsaft (möglichst nicht die Diät-Version, am besten 100Fruchtgehalt)
- 2 cl Zitronensaft
- 2 TL Zucker
- 6 Eiswürfel (falls nur ein „normaler“ Pürierstab im Hause ist, vorher zerstoßen!)
- 1 Zauberstab oder „normalen“ Pürierstab
- 1 langstieliges, bauchiges Glas
- 1 Strohalm

evtl. als Dekoration:

- 1 Zahnstocher
- 1 Cocktailkirsche
- 1 Scheibe Banane

Zubereitungszeit: 5 Minuten

1. Die Banane in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. In einem Schnapsglas mit Eichstrich 6 cl Grapefruitsaft abmessen, dazugeben und dann 2 cl Zitronensaft dazugeben. Mit 2 TL Zucker ergänzen.
2. Bei einem Zauberstab die 6 Eiswürfel einfach so in den Mixbecher geben – der zertrümmert das schon! – ansonsten vorher den Hammer kreisen lassen und die Eiskrümel dazufügen.

Dann kräftig mit dem Zauber- oder Pürierstab durchmischen und sofort in das Glas umfüllen.
3. Wer den Drink ganz liebevoll servieren möchte, dekoriert noch mit einem Zahnstocher, auf den eine Cocktailkirsche und eine Scheibe Banane gespießt sind.

Guter Grapefruitsaft ist in Bruanschweig nicht überall erhältlich, zumindest wenn man Pfandflaschen den Vorzug gibt. Eine Quelle sei verraten: der kleine Supermarkt Kafu beim Affenfelsen am Rebenring bietet 100Grapefruitsaft von Becker's an.

Lassi

Indisches Joghurtgetränk (salzig)

Die Zutaten sind nur für 2 Gläser angegeben, da ein gewöhnlicher Cocktailshaker meist nicht mehr Inhalt aufnimmt. Falls Sie Lassi für mehr Personen zubereiten wollen, müssen Sie tatsächlich zweimal oder noch öfter mixen.

Oder auf den Cocktailshaker verzichten ... dann schmeckt es aber nicht ganz so „rund“!

Zutaten: (für 2 Gläser)

250 g Naturjoghurt (z. B. „Bulgaria“ von Hansano)
1/8 l kaltes Wasser
Salz
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Spritzer Zitronensaft (etwa 1/2 TL)
6 Eiswürfel
1 Cocktailshaker
2 hohe Trinkgläser

Zubereitungszeit: 10 Minuten

1. In einen Cocktailshaker gebe man den Joghurt, 1/8 l kaltes Leitungswasser, eine Prise Salz, 1/4 TL Kreuzkümmel und den Zitronensaft.
2. Abschließend gebe man 6 Eiswürfel hinzu, verschließe den Shaker gut und schwinde ihn heftig hin und her – es muß nicht filmreif aussehen!

Sobald das Klimpern der Eiswürfel schwächer wird und der Shaker außen beschlägt, ist der Inhalt gut gekühlt.

3. Auf die beiden Gläser verteilen und servieren.

Wer keinen Cocktailshaker zur Hand hat, kann die Zutaten auch einfach in einer Schale mit dem Schneebesen verrühren und dann gestoßenes Eis dazugeben. Wer auch keine Möglichkeit hat, Eis zu zerstoßen, gebe einfach die Eiswürfel ganz hinein.

Gewürzter Tee

Masala Tshai

Dieses aromatische Getränk wirkt belebend und schmeckt am besten, wenn man es mit kräftigen Teesorten wie z. B. Assam zubereitet.

Zutaten: (für 4 Tassen)

- 1 Zimtstange (ca. 5 cm)
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 2 schwarze Kardamomkapseln
- 6 Gewürznelken
- 1/2 l Wasser
- 5 Teelöffel Tee (z. B. Assam)
- 1/2 l Milch
- Honig oder Zucker nach Geschmack

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1. Zimt, Kardamom und Nelken in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze etwa 2 Minuten lang anrösten.
2. Die gerösteten Gewürze mit 1/2 l Wasser in einen Topf geben und alles zum Kochen bringen. Die Hitze herunterregeln und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
3. 5 Teelöffel Assam-Tee, 1/2 l Milch und Honig (bzw. Zucker) dazugeben. Erneut aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt noch etwa 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
4. Den Gewürztee durch ein Haarsieb in eine Kanne gießen und sofort heiß servieren.

Heiße Schokolade

... eine verzehrende Leidenschaft!

Abends, wenn draußen frostiges Wetter ist, aber auch, wenn der Frühling auf sich warten läßt, ist Schokoladen-Zeit! Eine Tasse deckt garantiert den Kalorienbedarf einer fünfköpfigen Familie, aber was soll's. Der Schoko-Trunk beruhigt, eignet sich hervorragend zum Aufwärmen oder Abschalten nach einem stressigen Tag. darüberhinaus sagt man dem in Kakao enthaltene Theobromin frustrationshemmende Wirkung nach.

Zutaten: (für 1 Becher)

- 1 Becher Vollmilch
- 1 TL Kakaopulver (stark entölt, ohne Zucker)
- 1 TL Zucker
- 1 Riegel (= 4 Stückchen) Zartbitterschokolade (am liebsten mag ich die von Sprengel)
- evtl. 1 Prise Zimt (eher zu Weihnachten) oder 1 Schuß Cognac

Zubereitungszeit: 10 Minuten

1. In einen Milchtopf gebe man einen Becher Vollmilch, 1 TL stark entöltes Kakaopulver und 1 TL Zucker. Das ganze erwärme man bei mittlerer Hitze auf dem Herd. Umrühren mit einem Schneebesen vermeidet zum einen eklige Klümpchenbildung und zum anderen das Anhängen der Milch auf dem Topfboden.
2. In der warmen Milch schmelze man einen Riegel (= 4 Stückchen) herbe Zartbitterschokolade. Da gibt den eigentlichen Kick, der leicht herbe Geschmack macht den Unterschied zum üblichen Kakao aus. Es ist eher eine Trinkschokolade im besten Sinne.