

REZEPT



ZUTATEN

2	Kaffeeteller
etwas	feines Salz
etwas	Baergfeuer Chilisauce
1	Shaker
5	Eiswürfel
3.5 cl	Tequila
2.5 cl	Cointreau
1 cl	Limettensaft
1	Limette

PIKANTE MARGARITA mit scharfem Salzrand

Zubereitung

Etwas Salz auf einen Kaffeeteller streuen. Auf einen separaten Teller etwas Baergfeuer Chilisauce geben. Das leere Margarita-Glas umgekehrt mit dem Rand auf den Baergfeuer Teller legen, sodass etwas Chilisauce am Rand bleibt. Gleich danach das Glas in das Salz legen, sodass das Salz am Rand haftet.

Die Eiswürfel in den Shaker geben und wenige Minuten warten, bis der Shaker etwas anläuft. Anschliessend mit dem Strainer/Barsieb das geschmolzene Wasser ableeren und die Eiswürfel im Shaker behalten. Tequila, Cointreau und Limettensaft in den Shaker geben und kräftig schütteln. Den Deckel vom Shaker entfernen und alles in das vorbereitete Margarita-Glas (ohne Eiswürfel) giessen.

Die Limette in Scheiben schneiden und den Cocktail damit garnieren.

Variationen

Für Frozen Margaritas werden alle Zutaten im Blender mit einer Handvoll Crushed Eis gemixt und anschliessend serviert. Was willst du an einem heissen Sommertag noch mehr?

1 Glas

i Rezept von Fabian Devos