



Alkoholfreie
**Cocktail-
Rezepte**



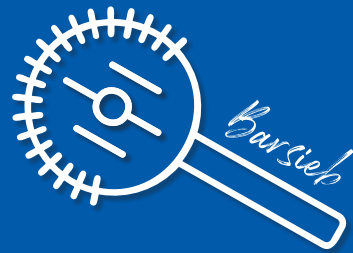
Freiheit kann man jetzt auch schmecken!

Wer die Rezepte in diesem Heft ausprobiert, weiß was wir meinen. Und egal ob du eher der süße Typ bist oder es auch mal die ein oder andere Dröhnung Chilischote sein darf, hier ist für jeden Feinschmecker etwas dabei – und das alles absolut alkoholfrei. Voller Genuss, aber ohne Nebenwirkungen sozusagen. Denn deine Freiheit ist uns wichtig. Also nichts wie ran an die Limetten und schmecke die Freiheit!

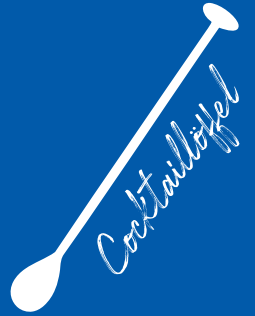


BAR – KNOW – HOW

- Kohlensäurehaltige Getränke immer rühren.
- Getränke ohne Kohlensäure mit Eis shaken.
- Jeden Drink mit hart gefrorenem Eis servieren.
- Nicht zu viele verschiedene Getränke miteinander vermischen.
- Arbeitsgeräte nach jedem Gebrauch kurz abspülen.
- Gibt man den farbigen Sirup erst nach dem Mixen ins Gästeglas, entsteht ein zweifarbiger Effekt.



Messbecher für cl



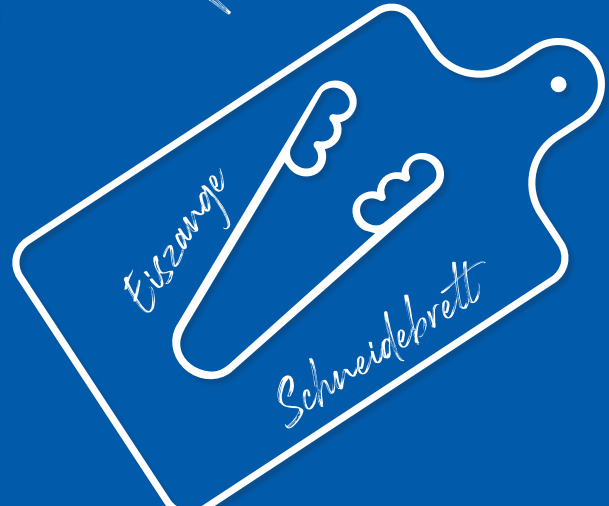
Cocktaillöffel



Shaker



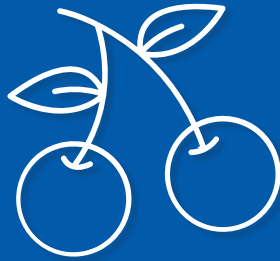
Stößel



Eiszange

Schneidebrett

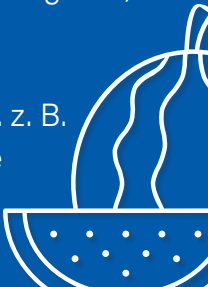
DEKO - TIPPS



- 1** Deko farblich und / oder geschmacklich mit dem Drink abstimmen.
- 2** Besondere Eiswürfel kreieren z. B. mit farbigem Sirup, Früchte einfrieren.
- 3** Anstelle von Zucker können auch Kokospäne für den farbigen Rand verwendet werden.
- 4** Zitrusfrüchte an den Glasrand stecken, evtl. mit Pfefferminzblatt und Kirsche ergänzen.



- 5** Frische Früchte an einen Partyspieß stecken und über den Glasrand legen.
- 6** Crambole (Sternfrucht) in dünne Scheiben schneiden und an die Glasinnenseite drücken.
- 7** Zuckerränder wirken mit farbigem Sirup besonders schön.
- 8** Diverse Gläser verwenden: z. B. Longdrinkgläser, Cocktailschalen, Tumbler, Stielgläser.
- 9** Fruchtstücke direkt in den Drink geben. z. B. aus Melone Kugeln formen, Apfelsterne ausstechen, Erdbeeren halbieren.



IPANEMA

Tropical Fever!



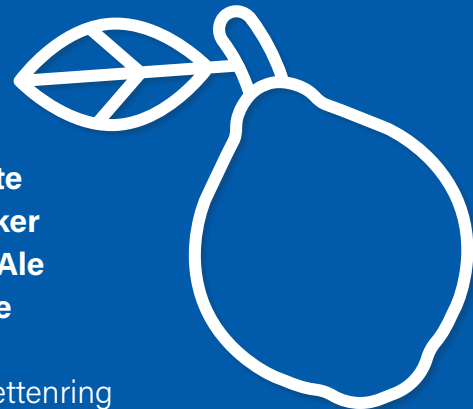
- 1 frische Limette
- 2 TL Rohrzucker
- 15 cl Ginger Ale
- Crushed Ice

Deko Limettenring

Farbe grün-gelblich

Geschmack süß-sauer | erfrischend

Die Limette in Würfel schneiden und ins Gästeglas geben. Rohrzucker darüber streuen und mit Stößel langsam zerdrücken (nicht drehen), Glas mit Crushed-Ice auffüllen und mit Ginger Ale aufgießen.



GREEN RHYTHM

Feel the beat

- 1 cl Zitronensaft
- 2 cl Barsirup Blue Curaçao
- 9 cl Orangensaft
- 8 cl Grapefruitsaft

Deko Zitronenscheiben am Glas

Farbe giftgrün

Geschmack säuerlich | fruchtig



Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im Glas mit Eis servieren.

SLEEP BREAKER

Get up - stand up!

- 6 cl Tomatensaft
- 2 cl Ketchup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Tabasco

Deko Cherrytomate geviertelt

Farbe rot

Geschmack würzig | intensiv



Alle Zutaten ins Shotglas geben, würzen, rühren und servieren.

RED DREAM

Healthy lady power

- 9 cl Pink-Grapefruitsaft
- 10 cl Cranberrysaft
- 1 cl Zitronensaft

Deko Johannisbeerzweig

Farbe orange-rot

Geschmack säuerlich | gesund

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im Glas mit Eis servieren.



MANGA

Sweet dreams

- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Barsirup Mango
- 15 cl Ananassaft
- 1 Spritzer Barsirup Blue Caraçao

Deko Mangofächer

Farbe blau-gelb

Geschmack süß | exotisch

Alle Zutaten ohne Blue Curaçao-Sirup mit Eis kräftig shaken und ins Glas mit Eis geben. Vor dem Servieren mit Blue Curaçao-Sirup übergießen.



WHY NOT?

Hot stuff

- 3 cl Barsirup Mango Spicy
- 8 cl Ananassaft
- 6 cl Cranberrysaft
- 3 cl Limettensaft

Deko rote Chilischote

Farbe rot-orange

Geschmack säuerlich | würzig

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im Glas mit Eis servieren.



MELON-PEACH

Holiday feeling

- 2 cl Barsirup Pfirsich
- 2 cl Barsirup Wassermelone
- 16 cl Orangensaft

Deko Pfirsich-Melonen-Spieß

Farbe orange

Geschmack fruchtig | süß

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im Glas mit Eis servieren.



BERRY DREAM

Süße Erfrischung

Bowle für 6 Personen

- 70 cl Rimuss Party
- 10 cl Barsirup Himbeer
- 5 cl Zitronensaft
- 180 g Waldbeeren

Deko Waldbeeren

Farbe rosa

Geschmack süß | fruchtig

Den Rimuss zusammen mit dem Himbeersirup und Zitronensaft umrühren. Die gefrorenen Waldbeeren dazugeben und ca. 1 Stunde kühl stellen. Kühl servieren.



SOMBRERO

Vitamin Bomb

- 1 Passionsfrucht
- 1/2 Mango
- 1/2 Banane
- 10 cl Apfelsaft
- 2 TL Joghurt

Deko Physalis

Farbe gelb

Geschmack fruchtig | erfrischend

Alle Zutaten mit Eis im Standmixer pürieren und kalt servieren.



BUENAVISTA

Fruit Experience



- 5 Erdbeeren
- 1 Papaya
- 1 Orange
- 10 cl Wasser
- Rohrzucker nach Belieben

Deko Schirmchen

Farbe rot-gelb

Geschmack fruchtig | vitaminreich

Erdbeeren mit Eis pürieren und ins Glas geben. Papaya- und Orangenfruchtmark, Wasser und Zucker pürieren und langsam zu den Erdbeeren ins Glas geben.



BLACK BEAUTY

Süße Verführung

- 2 cl Barsirup Schokolade
- 2 cl Barsirup Himbeer
- 6 cl kalter Espresso
- 10 cl kalte Milch

Deko Himbeeren am Spieß

Farbe milchkaffee

Geschmack süß | Eiskaffee ähnlich

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken und im Glas mit Eis servieren.



CINDERELLA

Good morning Sunshine

- 6 cl roter Traubensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 12 cl Ginger Ale

Deko Trauben

Farbe rot

Geschmack fruchtig | erfrischend

Trauben- und Zitronensaft mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.



ROSE HIP PUNCH

Warm up



- 2 Gewürznelken
- 1 Beutel Hagebuttentee
- 50 g Himbeeren
- 5 cl schwarzer Johannisbeersaft
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Zimtstange und Zucker nach Belieben

Deko Zimtstange, Johannisbeerzweig

Farbe dunkelrot

Geschmack würzig | süß

15 cl Wasser mit den Gewürznelken zum Kochen bringen und Teebeutel 5 min. ziehen lassen. Teebeutel und Nelken entfernen, die Himbeeren dazugeben, erhitzen bis aufgetaut und pürieren. Johannisbeersaft dazu gießen, bis knapp vor den Siedepunkt erhitzen und mit Zucker abschmecken.

MOVIE-STAR

What else?



- 2 cl Barsirup Mango
- 9 cl Cranberrysaft
- 2 cl Zitronensaft
- 7 cl Mineralwasser

Deko Stern aus Mangostück

Farbe hellrot

Geschmack süß | erfrischend

Die Zutaten ohne Mineralwasser mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis ins Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

BLUE OCEAN

Frische Meeresbrise



- 3 cl Zitronensaft
- 16 cl Birnensaft
- 1 cl Barsirup Blue Curaçao

Deko blauer Zuckerrand

Farbe gelb-türkis

Geschmack herb | frisch

Zitronen- und Birnensaft mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis ins Glas geben, mit Sirup floaten (übergießen) und servieren.

Impressum

Herausgeber:
Blaues Kreuz in Deutschland e. V.
Schubertstr. 41
42289 Wuppertal
0202/62003-0

Gestaltung und Satz:

Inflow Mediendesign, André Gora
www.inflow.de

Bildnachweise: Titelbild © olena-bohovyk/unsplash , S. 2 © logan-weaver/unsplash, S. 8 © chandra-oh/unsplash, S. 11 © nick-fewings/unsplash, S. 12 © patrycja-jadach/unsplash, S. 15 © jakob-owens/unsplash, S. 16 © geertje-caliguire/unsplash, S. 18 © cody-mclain/unsplash, S. 20 © fatih-mehmet-yildiz/unsplash, S. 22 © freestocks/unsplash, S. 25 © gatis-marcinkevics/unsplash

Die Rezepte und Fotos der Cocktails wurden mit freundlicher Unterstützung der www.bluecocktailbar.ch des Blauen Kreuzes in der Schweiz zur Verfügung gestellt.

Folge uns auf Social Media

@blaueskreuzdeutschland



Gefördert durch:



für mehr Leben

 Blaues Kreuz