

# KATHA'S MOSCOW MULE

*Dieses Rezept enthält Werbung*

## KATHA'S MOSCOW MULE – KOOPERATION

Starten wir diesen Blogpost doch mal mit einer ganz einfachen Frage: mögt ihr eigentlich Cocktails?

Für mich gehören Cocktails und „mit den Mädels ausgehen“ irgendwie zusammen. Sind wir bei mir und ich koche, dann gibt es meistens ein Gläschen Wein, Schaumwein oder ein Sektchen, mal ist auch etwas mit Spritz (klassisch, mit Orange-Koriander oder mit Rosato) dabei. Aber wenn wir Abends ausgehen gehört der Cocktail irgendwie dazu. Da sind wir dann auch gerne mal experimentierfreudig und probieren neue Kreationen aus, oder wir haben so richtig Appetit auf einen Klassiker – wichtig ist nur: in Maßen und nicht in Massen!

Als ich gefragt wurde ob ich Lust habe einen Cocktail aus der Online Sammlung von thebar auszuprobieren habe ich mir die Seite natürlich erst einmal genauer angeschaut. Die Auswahl an leckeren Cocktails ist wirklich groß und man kann nach Anlässen (z.B. Dinnerparty, Grillparty oder Junggesellinnenparty), Zutaten (z.B. Wodka, Gin, Rum), Trends oder Klassikern sortieren.

Ich entscheide mich für einen Klassiker – den Moscow Mule! Wusstet ihr, dass es den schon seit den 50er Jahren gibt? Anstelle von Ingwer Bier entscheide ich mich hier für einen Biermix mit Apfel und Ingwer, außerdem bekommt er einen Spritzer Orangensaft anstelle der Limette – ich kann mich einfach nicht so streng an Rezepte halten. Lecker und frisch war er auf jeden Fall und ganz schnell und einfach gemacht!



#### Zutaten für 2 Drinks:

100ml Vodka, z.B. [diesen hier](#)

330ml kaltes V+Apple mit Ingwer, oder Ingwerbier / Ingwerlimonade

2 Schuss Bitter

2 Spritzer Orangensaft (im Original Limettensaft)

1 Scheibe Orange (im Original Limette)

etwas Eis

#### Zubereitung:

Für den Moscow Mule in meiner Variante den Vodka mit Bitter und Orangensaft auf die Gläser verteilen. Die Orangenscheibe vierteln und zwei Stücken zusammen mit je 3-4 Eiswürfeln in die Gläser geben. Das Ganze mit dem kalten Ingwerbier auffüllen und mit zwei kürzeren Strohhalm versehen.

Sofort servieren!



©katha-kocht.de

*Dieses Rezept ist in freundlicher Kooperation mit thebar entstanden!*

---

# 2-MINUTEN WODKA MELONE DRINK

## 2-MINUTEN WODKA MELONE DRINK

Während man darauf wartet, dass der Grill so richtig in Fahrt kommt sollte man keinesfalls auf dem Trockenen sitzen. Was macht sich da besser als ein fruchtiger Aperitif, der auch noch super schnell gemacht ist? Aber Vorsicht, dieser Drink hat es in sich! Beim nächsten Mal würde ich dem Glas übrigens einen Zuckerrand gönnen, das sieht einfach netter aus.



Zutaten für 4 Gläser:

¼ Wassermelone (aus dem Kühlschrank)

10 cl Wodka

1 EL feiner Zucker

1 Limette + ½ Limette für die Dekoration

### Zubereitung:

Die kalte Melone mit einem langen Schnitt aus der Schale lösen. In grobe Stücken zerteilen und direkt in den Standmixer geben. Zucker, Wodka und den Saft aus der Limette zufügen und mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

In Gläser füllen und mit Limettenspalten dekorieren.

Auf die Sommerabende!

Mein Tipp für unterwegs: Den fertig gemixten Drink in eine vorgekühlte Thermoflasche füllen und 5-6 Eiswürfel dazu geben. So bleibt er problemlos 2 Stunden kühl und frisch.

---

## GREEN MARY

### GREEN MARY

Bloody Mary kennt jeder – schmeckt ja auch, sollte man also kennen. Meine Green Mary ist im Prinzip nichts anderes, aber mit Green Zebra Tomaten und Tabasco Green Pepper Sauce. Auf die Idee bin ich gekommen, weil ich so viele Green Zebra Tomaten im Garten habe und mich in dem Testpaket, das mir freundlicherweise von Tabasco zur Verfügung gestellt wurde, die grüne Sauce so angelacht hat. Ein bissl Basilikum dazu, Tomate und Basilikum passen schließlich gut zusammen!



### Zutaten für 4 Gläser:

1kg Green Zebra Tomaten

1 Bund Basilikum

4 EL Green Pepper Tabasco Sauce

Pfeffer & Salz

100ml Wodka

### Zubereitung:

Ich schneide die Tomaten kreuzweise ein und übergieße sie mit kochendem Wasser. Kurz stehen lassen und die Haut abziehen.



Die Tomaten und das klein gezupfte Basilikum in den Mixer geben. Wodka, 4-5 Eiswürfel und Tabasco dazu geben und das Ganze gut mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Konsistenz ist ein bisschen anders als mit Tomatensaft, aber sehr lecker.

Beim nächsten Mal werde ich die Tomaten vermutlich trotzdem 30min bei 180°C im Ofen backen und abkühlen lassen (so wie für die Tomatensuppen) und sie dann schälen und mixen.



Etwas Eis in die Gläser geben und den Green Mary gleichmäßig verteilen.

Mit einer Tomate garnieren und mit Strohhalmen servieren. Die Green Pepper Tabasco mit ihrem intensiven Jalapeno Geschmack passt perfekt zu diesem Drink.

Auf die guten Tage!



---

## COSMOPOLITANS NACH ART DES HUMMINGBIRDS

### Cosmopolitans nach Art des Hummingbirds

Noch schnell ein zweiter Drink um das Wochenende ausklingen zu lassen. Ich habe die letzten drei Tage mehr oder weniger durchgehend in der Küche verbracht. Eine Sacher-Torte für Bessere Hälfte zum Geburtstag, ein großes Buffet für die Party, ein Familienbrunch heute am Sonntag und dann noch die Kuchenlage für Bessere Hälfte Kollegen. Jetzt komme ich endlich dazu das Gekochte in Worte zu fassen und fange mit diesem leckeren Kirsch-Cosmo an der mir zusammen mit einem Hummingbird ins Haus geflattert ist. ☐

### Zutaten für 2 Gläser:

4cl Wodka

2cl Triple Sec

4cl Kirschsafte (original Cranberrysafte)

1 guter Spritzer Limettensafte

### Zubereitung:

Wir haben das volle Programm durchgezogen und den passenden Gläsern noch einen Zuckerrand verpasst. Dafür mit der Limette den Rand des Glases befeuchten und eine kleine Untertasse mit Zucker füllen. Die Gläser in den Zucker stellen und kurz trocknen lassen.

In dieser Zeit 3 Eiswürfel, Wodka, Triple Sec, Limettensaft und Kirschsaf in einen Cocktailshaker geben. Kräftig schütteln und auf zwei Gläser verteilen.

Zwei Strohhalm auf die passende Länge kürzen und in die Gläser stellen.

Cheers!



---

## BLOODY MARRY SUPPE

### BLOODY MARRY SUPPE

Mal wieder ein Rezept das komplett überarbeitet immer noch super unkompliziert, aber trotzdem gleich nochmal viel, viel besser geworden ist. Was habe ich anders gemacht? Nun, die Tomaten werden jetzt nicht im Stück im Ofen gebacken, sondern liegen halbiert auf dem Blech mit Zwiebel und Knoblauch – so bekommt ihr wirklich das ultimative Tomatenaroma auf den Teller und könnt das Tomatenmark wirklich getrost weglassen. Der Sellerie hüpft dafür knackig frisch mit in den Mixer, den Schafskäse kann man auch getrost weglassen, der hat mit einer Bloody Marry ohnehin nicht viel gemeinsam. Am Ende wird die Suppe wie gehabt mit etwas Tabasco und Worcestersauce abgeschmeckt... und was wäre eine Bloody Marry Suppe schon ohne einen Schluck Wodka?





#### ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

1,5 kg Tomaten

Pfeffer & Salz

4 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

1,5-2 Stangen Staudensellerie

1/2 Limette oder etwas Zitronensaft

6cl Wodka

Tabasco (Menge nach Geschmack)

2 EL Worcestersauce

Optional:

etwas Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Tomaten, die geschälten Knoblauchzehen und die geschälte und die grob zerlegte Zwiebel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Blech mit den Tomaten für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben.

Wenn die Tomaten aus dem Ofen kommen sehen sie in etwa so aus:



Den Sellerie gründlich schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den frischen Sellerie und das gebackene Gemüse in den Standmixer (wenn ihr einen Stabmixer verwenden wollt in einen ausreichend großen Topf) geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Die Bloody Mary Suppe mit Tabasco, Worcestersauce, Limettensaft und Wodka würzen. Nochmals kurz mixen und die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe auf zwei passende Teller verteilen.



Bessere Hälfte braucht sein Brot dazu, deshalb backe ich ihm etwas Baguette auf. Mir reicht das Süppchen selbst aus.

Lasst es euch schmecken!



Hier in der Variante mit Schafskäse:



---

KATHA'S COSMOPOLITAN

## KATHA'S COSMOPOLITAN

Der Cosmopolitan ist wohl einer der Cocktail über den schon 1000mal geschrieben wurde. Ich werde das Rad nicht neu erfinden, ich habe hier aber eine leicht abgewandelte Version die wirklich lecker ist.



### ZUTATEN PRO GLAS:

3 Eiswürfel

1 cl Cointreau oder ein anderer Orangenlikör

1 cl Zitronenlikör / Limoncello

2 cl Wodka

1 Spritzer Limettensaft

Cranberrysaft (ca. 6 cl)

### ZUBEREITUNG:

Ich gebe zuerst die Eiswürfel ins Glas. Dann gieße ich nacheinander den Cointreau, den Limoncello und den Wodka darüber. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben und mit Cranberrysaft auffüllen.

Fertig!