

Kreative sommerliche Cocktails mit Whisky

Während der Whisky in der kalten Jahreszeit am besten pur mit Eis schmeckt, bietet er sich in den Sommermonaten als Basis für ganz unterschiedliche frische, fruchtige Cocktails an. Bei der Grillparty oder einem Outdoor Event, aber auch beim romantischen Abend auf der Terrasse lässt sich mit Whisky eine Vielfalt aromatischer und ganz unterschiedlich schmeckender Cocktails zubereiten.



Sommerlicher Cocktails auf Eis mit Whisky

Während der Whisky in der kalten Jahreszeit am besten pur mit Eis schmeckt, bietet er sich in den Sommermonaten als Basis für ganz unterschiedliche frische, fruchtige Cocktails an. Bei der Grillparty oder einem Outdoor Event, aber auch beim romantischen Abend auf der Terrasse lässt sich mit Whisky eine Vielfalt

aromatischer und ganz unterschiedlich schmeckender Cocktails zubereiten. Natürlich sollte das Eis in keinem Fall fehlen, da dieses Getränk auch als Cocktail am besten kühl genossen wird. Dabei dürfen Sekt, Champagner, Wodka oder Rum und Tequila durchaus als weitere Zutaten gewählt und im Cocktail verarbeitet werden. Also ist es ganz einfach, einen leckeren Whisky Cocktail ganz nach eigenem Geschmack zu kreieren und die Gäste mit immer neuen Ideen zu überraschen.



Kreative Whisky Cocktail Rezepte für den Sommer

Der **Admiral Highball** Cocktail ist fruchtig leicht und erinnert an einen Urlaub in der Karibik. Für die Zubereitung werden

- je 3 cl Whisky und Rotwein
- 1cl Ananassaft
- 1 TL Zitronensaft
- 10 cl Soda

mit Sprudel und Eiswürfel benötigt.

Alle Zutaten außer dem Sprudel werden in einem Shaker gemixt und anschließend in ein Longdrinkglas gefüllt. Den Cocktail mit Soda aufgießen und auf Wunsch mit Zitronenmelisse oder ein wenig Zitronenabrieb in grober Form garnieren. Den passenden Whisky für alle Cocktail Rezepte wie den Admiral Highball findet man auf www.thewhiskeybank.de und kann die Grundlage für zahlreiche sommerliche Cocktails direkt online wählen.



Ein weiteres sehr beliebtes Rezept ist der **Bourbon Dream**, der wahlweise mit ein wenig Sekt oder Champagner aufgefüllt werden kann. Um einen Bourbon Dream zuzubereiten, benötigt man:

- 3 cl Bourbon Whisky
- 3 cl Apricot Brandy
- Orangensaft
- Sekt oder wahlweise Champagner
- Eis
- Orangenschalen

Den Whisky, den Brandy und das Eis gibt man in einen Shaker und mixt es gut durch. Anschließend wird die Mischung in ein Longdrinkglas gefüllt und mit Orangensaft und Sekt aufgegossen. Am besten schmeckt der Cocktail, werden Sekt und Orangensaft zu gleichen Teilen verwendet. Soll das Getränk mediterraner schmecken, wird der Anteil an Orangensaft erhöht und weniger Sekt genommen. Für den perfekten Look kann das Glas mit grobem Abrieb der Orangenschale garniert und mit Zitronenmelisse dekoriert werden.



Whisky Rezepte mit Sahne und außergewöhnlichen Zutaten

Zu den besonderen Köstlichkeiten bei Whisky Cocktails gehört der **Brigitte Bardot**, der mit frischer Sahne zubereitet wird und im Sommer besonders lecker schmeckt. Benötigt werden:

- 2 cl Whisky
- 2 cl Cognac
- 2 cl Sahne
- 1 Eigelb
- und Eiswürfel

Alle Zutaten werden in den Shaker gegeben und miteinander vermischt. Im Anschluss wird der zähflüssige Cocktail in ein Longdrinkglas gefüllt und frisch genossen. Da es sich bei diesem Cocktail um ein Produkt mit Ei und Sahne handelt, sollte er keinesfalls länger in der Sonne stehen und wirklich eiskalt genossen werden. Zur Dekoration empfiehlt sich die Karambole, mit die in dünne Scheiben geschnitten und am Glasrand aufgesteckt wird.

Ein schmackhaftes und schnell zubereitetes Sommergetränk mit Whisky ist der **Dallas Cocktail**. Hierzu benötigt man:

- 3 cl Bourbon Whisky
- 2 cl Apricot Brandy
- 4 cl Maracujasaft
- 1 cl Zitronensaft
- und Eis

Wie bei allen Cocktails, werden die Zutaten im Shaker gemischt und anschließend ins Glas gefüllt. Dekoriert wird der Dallas am besten mit einer dünnen Scheibe Zitrone oder Abrieb der Zitronenschale. Mit diesen sommerlichen Whisky Cocktails findet sich für jede Grillparty oder saisonale Feier ein kühles und aromatisches Getränk, das trotz Whisky ideal für warme Abende ist und durch fruchtige Leichtigkeit begeistern wird.

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de