

Absinth Margarita

Der Margarita Klassiker ganz im Stile der "Grünen Fee"

Margarita Versionen gibt es jede Menge. Von klassisch bis frozen ist der Fantasie bei diesem Cocktail fast keine Grenze gesetzt. Die Vielfalt in den Margarita-Mixturen, kommt natürlich auch schlichtweg durch die Beliebtheit des Drinks. Den Klassiker mit Absinth zu verfeinern ist vielleicht nicht die alltäglichste Variante aber eine exzellente allemal. Mit unserem Rezept könnt Ihr die Absinth Margarita ganz einfach selber machen und Euch so einen Eindruck verschaffen. Ist übrigens ein wirklich gelingener Aperitif, der Appetit auf mehr macht.

Zutaten

- 3 cl Absinth
- 3 cl Tequila
- 3 cl Limettensaft
- 3 cl Cointreau
- Eiswürfel
- Limette
- Zucker

Zubereitung

- Als erstes nehmt Ihr ein Margaritaglas und zaubert einen schönen Zuckerrand. Dafür die Limette halbieren und mit einer Hälfte den Glasrand befeuchten. Nun Zucker auf einen Teller streuen und das Glas umgedreht mit dem Glasrand nach unten darauf stellen dann vorsichtig, gleichmäßig drehen. Nun wieder umdrehen und beiseite stellen.
- Als nächstes einige Eiswürfel in eine Shaker geben und den Absinth, den Tequila, den Cointreau und den frisch gepressten Limettensaft begeben.
- Das Ganze kräftig schütteln und durch eine feines Sieb in das Margaritaglas abseihen.
- Nun aus einem Stück Limette einen Twist schneiden und drehen und dann an den Glasrand stecken.
- Servieren und sofort genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/absinth-margarita/>