

Bloody Sunrise

Halloween Cocktail fürs Gruselfest

Der Bloody Sunrise ist ein Halloween-Cocktail der mit dem Verlauf der Farben Gelb, Orange und Rot spielt. Ganz in Anlehnung an den Tequila Sunrise, nur eben ohne Tequila. Für die Halloween-Stimmung bei diesem Drink sorgt Grenadinesirup der als Blut fungiert und eine Garnitur aus Orangenschale in Halloween-Kürbis oder Jack O'Lantern Form. Der Cocktail hebt nicht nur optisch die Stimmung - sondern schmeckt auch wirklich lecker.

Zutaten

- 3 cl Wodka
- 4,5 cl Malibu Coconut Rum
- 3 cl Pfirsichlikör
- Orangensaft
- Grenadinesirup
- Orangenschale
- Eiswürfel

Zubereitung

- Als erstes schnitzt Ihr am besten die Garnitur. Dafür eine frische Orange abwaschen, abtrocknen und das Oberteil sowie Unterteil wie einen Deckel abschneiden. Nun die Schale an einer Stelle durchschneiden und vorsichtig an einem Stück abziehen. Mit einer Schere die grobe Form eines Halloween-Kürbisses ausschneiden. Die Kürbisform auf ein Holzbrett legen und andrücken. Nun mit einem spitzen Bastelmesser das Gesicht in die Kürbisform schnitzen und die Kanten scharf nachschneiden.
- Wodka, Malibu und Pfirsichlikör im Shaker auf Eis kurz durchschütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen.
- Nun das Glas mit Orangensaft auffüllen und vorsichtig ein wenig Grenadinesirup hineinlaufen lassen, sodaß ein leichter Farbverlauf entsteht.
- Ein oder zwei Cocktailspieße durch den Halloweenkürbis stechen und das ganze am Glasrand anbringen.
- Wenn Ihr es noch ein wenig blutiger liebt, könnt Ihr noch ein paar Spritzer Grenadinesirup darüber geben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/bloody-sunrise/>