# Cocktail



Fruchtig-aromatisch

Ich bin einmal von meiner Prämisse, keinen Alkohol zu trinken, abgewichen, und habe Alkohol, den ich normalerweise zum Kochen verwende, für einen Cocktail verwendet. Ich bin auf die Website thebar.com gestoßen und fand dort eine große Menge an Cocktails – zugegebenerweise alkoholfrei oder alkoholhaltig. Da ich aber ungern Rezepte einfach nachkoche bzw. in diesem Fall nachbereite, habe ich schnell einen eigenen Cocktail kreiert. Jetzt muss mir nur noch ein passender Name für ihn einfallen.

Wer sich über Cocktails und Rezepte dafür weiter informieren möchte, schaue einfach auf diese beiden Seiten, Neue Cocktails und Neue Trend-Cocktails. Dort finden sich jede Menge guter Anregungen und Rezepte.

Die Website ist sehr gut gemacht, dass man als Erwachsener erst sein Geburtsdatum eingeben muss, um auf die Site zu kommen und somit zu erklären, dass man Alkohol trinken darf. Somit verhindert man, dass Minderjährige auf die Site kommen und dann eventuell Alkohol trinken.

Mein selbst kreierter Cocktail schmeckt fruchtig-aromatisch, und der Portwein rundet ihn im Nachgeschmack etwas ab.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Mandarinensaft
- 4 cl Portwein
- 4 cl Cognac
- 2 Mandarinenstücke zum Garnieren
- Zucker zum Garnieren der Gläser

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Zucker in eine Schale geben. Wasser in einen tiefen Nudelteller geben und Gläser kopfüber zuerst in das Wasser

dippen, dann in den Zucker, um einen schönen Zuckerrand zu erzeugen.

Jeweils 100 ml Orangensaft und Mandarinensaft in die Gläser geben. Jeweils ein Schnapsglas – also 2 cl – Portwein und dann Cognac in die Gläser geben. Vorsichtig verrühren.

Gläser am Rand mit jeweils einem Mandarinenstück garnieren und servieren.