WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Rezepte

Rotwein-Pflaumen-Likör

Zutaten für 1,5 Liter:

- 1 kg Pflaumen oder Zwetschgen
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Stangen Zimt
- 500 ml trockener Rotwein
- 250 ml Rum

Zubereitung:

1. Pflaumen oder Zwetschgen gründlich waschen, den Kern entfernen und halbieren.
2. Fruchtstücke mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und 100 ml des Rotweins in einen Topf geben und alles für 40 Minuten köcheln lassen.
3. Den Herd ausschalten, den restlichen Rotwein dazugeben und dann für weitere 40 Minuten ziehen lassen.
4. Alles pürieren oder durch ein feines Sieb pressen.
5. Rum zum aufgefangenen Sud dazugeben und den Likör in einer heiß ausgespülten Flasche abfüllen.

Zutaten:

- 6 cl Cachaca
- 1 Limette
- 2 EL brauner Rohrzucker
- Eiswürfel
- frische Minze

Caipirinha

Zubereitung:

1. Limette achteln und in ein passendes Glas geben.
2. Den braunen Zucker über den Limetten verteilen und den Fruchtsaft mit einem Stößel aus den Limettenstückchen drücken. Dann 6 cl Cachaca dazugeben.
3. Die Eiswürfel mit Hilfe eines Eis-Crushers zu Crushed-Ice verarbeiten und das Glas damit bis zum Rand auffüllen.
4. Alles mit frischer Minze verzieren und mit einem kurzen Trinkhalm servieren.

Ipanema – die alkoholfreie Variante

Für den alkoholfreien Ipanema tauschst Du ganz einfach die 6 cl Cachaca gegen 2 cl Ginger Ale und 4 cl Maracujanektar.

Mango-Limes

Zutaten für 1 Liter:

- 2 Mangos
- 1 Orange
- 1 Limette
- 1 Vanilleschote
- 120 ml Wasser
- 100 g Rohrzucker
- 250 ml weißer Rum

Zubereitung:

1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Die Mangostücke anschließend würfeln und in einen Topf geben.
2. Orange und Limette halbieren, auspressen und die Flüssigkeit ebenfalls in den Topf geben.
3. Vanilleschote vorsichtig halbieren und mit dem Ende eines Löffels das Mark herausschaben. Mark zu den Fruchterzeugnissen geben.
4. Wasser und Rohrzucker hinzufügen und alles mit geschlossenem Deckel für 10 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend etwas abkühlen lassen und fein pürieren. Das Püree sollte dann erst vollständig auskühlen.
6. Zum Schluss den Rum dazugeben und alles gut vermischen.
7. Den fertigen Limes in eine passende Flasche umfüllen und im Kühlschrank lagern.

Zutaten für 2:

- 1 Granatapfel
- 300 ml Prosecco
- 2 TL Grenadine
- Eiswürfel
- etwas Rosmarin

Granatapfel-Prosecco

Zubereitung:

1. Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit Hilfe des Westmark-Granatapfelentkerners »**Buzzer**«herauslösen.
2. Die Kerne in 2 halbhohe Gläser füllen und mit Eiswürfeln, dem gekühlten Prosecco und je einem Teelöffel Grenadine auffüllen.
3. Mit einem frisch abgezupften Rosmarin-Strunk verzieren und kalt genießen!

Pina Colada

Zutaten:

- 6 cl weißer Rum
- 10 cl Ananas-Saft
- 4 cl Kokosnusscreme
- 2 cl Schlagsahne
- 4 Eiswürfel
- 1 Ananas-Scheibe
- Kokosflocken

Zubereitung:

1. Rum, Kokosnusscreme in einen Cocktailshaker geben, verschließen und gut durchschütteln.
2. Ananas-Saft und Schlagsahne dazugeben und noch einmal kräftig schütteln, um eine schöne cremige Konsistenz zu bekommen.
3. Die Eiswürfel in ein hohes Cocktailglas geben und die Pina Colada hineinfüllen. Mit den Kokosflocken bestreuen und einem Ananas-Schnitz dekorativ garniert servieren.

Virgin Colada

– die alkoholfreie Variante

Für die alkoholfreie Variante des Pina Coladas lässt du ganz einfach den Rum weg und schon hast du eine Virgin Colada zubereitet!

Zutaten:

- Himbeeren
- 5 cl Sprudelwasser
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Rohrzucker
- 2 Blätter Minze
- 5 cl weißer Rum
- Eiswürfel

Himbeer-Mojito

Zubereitung:

1. Beeren und Minzblätter waschen und die Zitrone auspressen.
2. Einzelne Minzeblätter abzupfen, ins Glas geben und mit einem Stößel leicht andrücken, sodass sich das Aroma entfalten kann.
3. Mit dem Rohrzucker bestreuen, Eiswürfel hinzugeben und mit dem Rum begießen. Den Zitronensaft hinzutun und alles verrühren, bis sich der Zucker nahezu aufgelöst hat.
4. Mit dem Sprudel auffüllen und mit Himbeeren und Minze garniert servieren.

Nojito - die alkoholfreie Variante

Für den alkoholfreien Nojito kannst Du den Rum einfach gegen Ginger Ale austauschen.

Weiße Feuerzangen-Bowle

Zutaten für 1,5 Liter:

- 1 Flasche Weißwein
- 400 ml Orangensaft
- 1 Orange
- 2 Äpfel
- 1 Zuckerhut
- 2 Zimtstangen
- 4 Nelken
- 2 Sternanis
- Weißer Rum mit mindestens 54 Vol. % zum Anbrennen

Zubereitung:

1. Weißwein und Orangensaft in einen großen Topf geben und bei niedriger Hitze langsam erwärmen.
2. Orange und Äpfel gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fruchtscheiben zum Wein geben.
3. Zimtstangen, Nelken und Sternanis hinzufügen und die Mischung auf etwa 75°C erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gewürze für ca. 15 Minuten darin ziehen lassen.
4. Zuckerzange samt Zuckerhut auf den Topf legen und mit etwas Rum tränken. Dann vorsichtig mit einem Flambier-Brenner entzünden und vorsichtig karamellisieren lassen. Der schmelzende Zucker tropft in die Bowle und verleiht ihr ein süßes, würziges Aroma.
5. Nachdem der Zucker vollständig karamellisiert und in die Bowle getropft ist, die Zuckerzange entfernen und die Bowle in hitzebeständige Gläser oder Tassen servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 125 ml Bier
- 50 ml Pfirsichsaft
- 50 ml Kräuterlimo
- 5 ml Gin
- 2 Pfirsiche
- frische Minze
- frische Zitronenmelisse
- Eiswürfel

Biercocktail mit Pfirsich

Zubereitung:

1. Pfirsiche, Minze und Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Zusammen mit dein Eiswürfeln in ein hohes Glas geben. Dann den Gin abmessen und zuführen.
2. Das Glas bis zur Hälfte mit gekühltem Bier füllen und den Rest mit Pfirsichsaft und Kräuterlimonade auffüllen.
3. Pfirsiche entkernen und in dekorative Spalten schneiden. Den erfrischenden Bier-Cocktail zum Schluss mit frischer Minze, Zitronenmelisse und den Pfirsichen dekorieren und sofort servieren.

Produktbeispiele »Wein + mehr«

Kühlmanschette »Polar«
Art.-Nr. 5243 3370

El. Korkenzieher »Vasco«
Art.-Nr. 6040 3360

Hebelkorkenzieher »Fino«
Art.-Nr. 6160 3380

MADE IN GERMANY

Glas-Portionierer »Gourmet«, 150ml
Art.-Nr. 9909 3380

Ausgießer mit Verschluss »Luca«
Art.-Nr. 6186 3360

Ent-/Verkorker »Ah-So«
Art.-Nr. 6285 336C

MADE IN GERMANY

Produktbeispiele »Cocktail + Bar«

Cocktailshaker »Sam«
Art.-Nr. 6288 2260

Eiszerkleinerer »Cuby«
Art.-Nr. 1200 2260

MADE IN GERMANY

Caipirinha-Stößel »Sol«
Art.-Nr. 6279 3360

Flaschenöffner/-verschließer »Hermetus«
Art.-Nr. 6183 2270

MADE IN GERMANY

Glas-Portionierer »Gourmet«, 35ml
Art.-Nr. 9903 3380

Barmaß 2/4 cl
Art.-Nr. 6277 2260

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

scan me

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0411