

WM-Cocktails Länder-Cocktail Argentinien 'Fruity Gaucho'

Zutaten

WM-Cocktails WM - VERPOORTEN exklusive Länder-Cocktails:

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt ...
... hier der Zwischenstopp in Argentinien: 'Fruity Gaucho!'

ZUTATEN

(für 1 Cocktail-Glas)

- 3 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 cl reines Heidelbeerpüree (100% Heidelbeer-Saft)
- 8 cl argentinischer Rotwein (z.B. Mendoza)
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Prise Mate (Grüner Mate-Tee)

Glasform: VERPOORTEN Cocktail Glas

Zubereitung

Alle drei Getränke müssen gut gekühlt sein - auch der Rotwein! Wir empfehlen ausdrücklich einen trockenen Rotwein aus den Anbaugebieten der argentinischen Anden, denn nur so bekommt der 'Fruity Gaucho' seine spezielle Geschmacksnote.

Verrühren Sie den VERPOORTEN ORIGINAL mit dem dickflüssigen Heidelbeersaft im Cocktailglas zu einer homogenen Masse. Füllen Sie dann mit dem argentinischen Rotwein auf, geben Sie noch einen Spritzer Zitrone hinein und rühren Sie erneut gut durch. Zum Abschluss noch ein Prise Mate obenauf - das war's.

Salud!

Leser-Tipp

Mate ist eine südamerikanische Teepflanze (Stechpalmengewächs). Der Mate-Tee ist das argentinische Nationalgetränk schlechthin. Der grüne, leicht bittere Mate ist vitaminreich und gilt durch seinen Koffeingehalt als anregend. Dem 'Fruity Gaucho' gibt die Prise Mate daher eine beschwingende, authentisch südamerikanische Geschmacksnote.

Ein paar frische Heidelbeeren (Blaubeeren) und ein Zitronenstück runden den Genuss kulinarisch und optisch ab. Genießen Sie den 'Fruity Gaucho' ohne Eiswürfel, das würde ihn nur verwässern!



[Link zum Rezept: WM-Cocktails Länder-Cocktail Argentinien 'Fruity Gaucho'](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de