Magarita

Wer saure Cocktails mag, wird diesen Klassiker lieben. Die Margarita trifft aber sicher nicht jeden Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 cl	Tequila
2 cl	Cointreau
1 Stk.	Limette
	Salz

Zubereitung

Die **Margarita** schmeckt aromatisch, sauer und erfrischend. Traditionell wird sie mit einem Salzrand serviert.

---

1. Das Margaritaglas vorkühlen. Die Limette auspressen. Mit dem Inneren der Schale den Rand des Glases abreiben. Das Salz auf ein Tellerchen schütten. Das Glas umdrehen und vorsichtig im Salz drehen. Den Glasrand leicht abklopfen, damit überschüssiges Salz entfernt wird.

2. Den ausgepressten Limettensaft mit Tequila, Cointreau und einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. So lange kräftig schütteln, bis der Shaker außen beschlägt. Den fertigen Drink durch ein Sieb in das Glas abseihen und servieren.

Tipp

Die klassische Dekoration für die Margarita ist eine Limettenspalte oder Limettenscheibe am Glasrand.