Bloody Mary

Die Bloody Mary gehört zu den sogenannten "Katergetränken" und ist wegen ihrer ungewöhnlichen Zutaten sehr bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

6 cl	Tomatensaft
1 Spritzer	Tabascosauce
1 Spritzer	Worcestersauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 cl	Wodka
2 cl	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

Die **Bloody Mary** schmeckt scharf, würzig und aromatisch. Angeblich soll sie gegen den berühmten Kater am Morgen helfen, allerdings ist das wegen des Wodkas nicht zu empfehlen. Die Variante ohne Alkohol wird als "Virgin Bloody Mary" bezeichnet.

---

1. Der Cocktail wird im Rührglas zubereitet: Tabasco Tomatensaft, Wodka, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Pfeffer und Salz in das Rührglas geben. Mit einem Rührstäbchen alles gut vermischen.

2. Den Cocktail in ein Longdrinkglas gießen und mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Eine klassische Dekoration für die Bloody Mary ist eine Selleriestange, die gleichzeitig zum Umrühren und kleiner Snack dient. Auch Zitronen- oder Limettenscheiben und frische Minze wie auf

dem Bild passen gut dazu.