

Granatapfel Wodka

Kein Cocktail für den süßen Geschmack: der Granatapfel-Wodka mit ordentlich Alkohol.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Granatäpfel
20 cl	Wodka

Zubereitung

Der Granatapfel-Wodka ist ein hochprozentiger Cocktail. Er schmeckt säuerlich, stark und fruchtig.

- 1. Die Granatäpfel auspressen. Den Saft in einen großen Krug füllen und den Wodka dazu gießen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2. Vorgekühlte Gläser mit Eiswürfeln oder Crushed Ice füllen und den kalten Granatapfel-Wodka durch ein Barsieb in die Gläser gießen. Mit einem dunklen Strohhalm servieren.

Tipp

Als Garnitur für den Granatapfel-Wodka kann man einige Kerne der Granatäpfel mit in das Glas geben oder den Glasrand nach Belieben mit einer Zitronenscheibe, Cocktailkirschen etc. verzieren.