

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.