Tequila Sunset

Mit einem feinen Cocktail kann der Sonnenuntergang kommen - wenn er auch noch so toll aussieht wie der Tequila Sunset steht einem wunderbaren Abend nichts im Wege!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

6 cl	Tequila
10 cl	Orangensaft
1 cl	Limettensirup
2 cl	Grenadine
2 cl	Blue Curacao
	Eiswürfel

Zubereitung

Beim **Tequila Sunset** erstreckt sich der Farbverlauf nicht wie beim Sunrise (Sonnenaufgang) über zwei Farben, sondern über drei. Das Bläulich-Grüne symbolisiert dabei die einbrechende Nacht (Sunset = Sonnenuntergang). Es gibt auch Varianten ohne Grenadine, dann sind es auch beim Sunset nur zwei Farben. Der Geschmack des Cocktails ist süß-säuerlich, fruchtig und aromatisch. Tequila wird aus Agaven gewonnen. Er unterliegt strengsten Qualitätskontrollen und darf nur in Mexiko produziert werden.

---

1. Ein Fancyglas oder Longdrinkglas gut vorkühlen und mit Eis bestücken. Den Orangensaft mit Limettensirup, Tequila und einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, dann den Inhalt durch ein Sieb in das vorbereitete Glas abseihen.

2. Die Grenadine über den Rücken eines Löffels langsam und vorsichtig in den Drink einfließen lassen. Mit dem Blue Curacao ebenso verfahren, sodass sich drei Schichten bilden. Zum

Schluss vorsichtig einen Trinkhalm einstecken.

Tipp

Den Tequila Sunset kann man nach Belieben dekorieren, zum Beispiel mit einer Orangenscheibe und einem Cocktailschirmchen oder einer Limettenspalte und einer Cocktailkirsche.