

Amerika kulinarisch



Getränke heiß & kalt

Die besten USA-Rezepte für
Cocktails, Shakes und Punsch

© Gabriele Frankemölle
www.usa-kulinarisch.de

Vorwort

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr viel zutrauen in Sachen Esskultur. Doch es gibt sie - seien es koloniale Rezepte, regionale Spezialitäten oder ethnische Speisen. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich US-Rezepte zusammen gestellt, die über "Junk Food" weit hinausgehen. Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Gabi Frankemölle



Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Alle Rezepte stammen aus Newsgroups oder vom öffentlichen Rezeptarchiv www.recipesource.com und wurden von mir bearbeitet und übersetzt. Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat eine Menge Zeit gekostet!

Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verweisen und Sie dürfen dieses Rezeptheft auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn meine Rezepte weiter verkauft werden oder in großer Zahl auf Homepages veröffentlicht werden, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und das geistige Eigentum anderer zu respektieren. Falls Sie also Rezepte und Informationen veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – info@usa-kulinarisch.de.

Inhaltsverzeichnis

Amerika kulinarisch	1
Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Cocktails	4
Coke-Rezepte	9
Kaffee-Rezepte	11
Lemonade & Limeaid	14
Shakes & Smoothies	16
Punschrezepte	19

Cocktails

American Cream -

235 ml Sahne
1 Dose (400 g) gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen von Nestle)
400 ml Whiskey
1/2 TL Instantkaffee
30 ml Schokoladensirup
3 Tropfen Vanillaroma
2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Mixer verquirlen. Einige Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Klar, hier hat wohl Baileys Irish Cream Pate gestanden. Dieser "Nachbau" schmeckt überraschend gut und hält sich im Kühlschrank zwei Monate, obwohl er bei mir nie so alt geworden ist ;-). Schmeckt prima über Eis, zum Kaffee oder im Kakao.

Bloody Mary - 1 Drink

1 Prise Salz
1 Spritzer Tabasco
3 cl Wodka
5 cl Tomatensaft
2 Spritzer Worcestersoße
Saft von 1/2 Zitrone
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Eiswürfel

Zubereitung

Den Wodka mit Tomatensaft, Salz, Tabasco und Worcestersoße, dem Zitronensaft und den Eiswürfeln etwa 15 Sek im Shaker schütteln. In Gläser geben, je einen Eiswürfel dazu und mit frischem Pfeffer bestreut servieren. Mit einer Stange Staudensellerie servieren.

Soll ja gut gegen Kater sein...

Fourth of July -

Zubereitung

Pro Drink: 5 cl Orangensaft, 2 cl Bourbon Whiskey, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Apricot Brandy. Im Shaker mit Eis schütteln und in ein Glas abseihen.Â

Hot Buttered Rum -

Zubereitung

Pro Glas: 5 cl dunklen Rum, 1 Stück Zimtstange, 1 Stück Zitronenschale, 2 Gewürznelken in ein Teeglas geben und mit kochendheißem Apfelwein (herber Cidre) auffüllen. Zucker nach Geschmack zugeben und oben ein Stückchen Butter aufschwimmen lassen.

Das mit der Butter ist so eine Sache: Gehört für einen US-Bürger zu diesem Getränk dazu, ich finde es leckerer ohne...

Houlihans Fruit Fizz - 4 Gläser

2 Dosen Sprite oder 7-up (kalt)
250 ml Ananassaft
125 ml Orangensaft
500 ml Cranberrysaft (Ocean Spray)

Zubereitung

Alles in einem Gefäß (Pitcher) gut vermischen und einige Eiswürfel dazugeben.

Eine alkoholfreier Cocktail der bekannten US-Restaurantkette Houlihans. Cranberry Juice bekommen Sie übrigens gelegentlich im WalMart, ansonsten können Sie ihn bei Toms Food Shop (Adresse siehe Seite Bezugsquellen) online bestellen.

Kürbisbowle -

400 g Kürbisfleisch, geputzt
1/2 Zitrone, in Scheiben
2 EL Zucker
2 Flaschen Weißwein
1 Flasche Sekt

Zubereitung

Kürbis würfeln oder mit dem Melonenausstecher kleine Kugeln formen, mit Zitronen und Zucker etwas ziehen lassen, mit dem Wein angießen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren den Sekt aufgießen.

Für dieses Rezept sollten Sie nicht gerade den mehligem "gelben Zentner" oder andere Riesenkürbisse verwenden, sondern eine würzigere Muskat-Kürbisart.

Manhattan -

Zubereitung

Pro Drink: 2,5 cl Bourbon Whiskey, 2,5 cl italienischer Vermouth, ein Schuß Angostura-Bitter, Maraschinokirsche und Orangenscheibe. Die ersten drei Zutaten im Mixglas mit Eis verrühren, abseihen und garnieren.

New Yorker -

Zubereitung

Pro Drink: 4 cl Bourbon Whiskey, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Grenadinesirup, ein Stück Orangenschale. Die ersten drei Zutaten im Shaker mit Eis schütteln, in ein Glas abseihen. Mit Orangenschale im Glas servieren.

Shirley Temple - 1 Portion

200 ml Ginger Ale
30 ml Grenadine-Sirup

Zubereitung

Kaltes Ginger Ale in ein Highball-Glas geben, Grenadine aufließen lassen. Mit einer Orangenscheibe und einer Maraschinokirsche garnieren.

Ein alkoholfreier "Kindercocktail", den der Nachwuchs gerne im Restaurant bestellt.

Zombie -

Zubereitung

Im Shaker mit 3 bis 4 Eiswürfeln 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Spritzer Apricot Brandy, 2 cl dunklen Rum, 4 cl weißen Rum, 2cl braunen Rum und 4 cl Ananassaft schütteln und abseihen.

Wer zwei davon schafft, ist wahrlich ein lebender Toter...

Sex on the Beach - 1 Portion

1 Schnapsglas Wodka
1 Schnapsglas Pfirsichlikör
2 Schnapsgläser Orangensaft
2 Schnapsgläser Cranberry-Saft

Zubereitung

Wodka und Pfirsichlikör über Eis in ein hohes Glas geben, mit O- und Cranberrysaft auffüllen.

Leckerer Cocktail, fruchtig-süß!

Harvey Wallbanger -

Zubereitung

Pro Drink: 5 cl Wodka, 10cl Orangensaft, 1 Barlöffel Galliano (ein Kräuterschnaps). Ein Glas mit viel Eis füllen. Wodka und Orangensaft einfüllen, kurz umrühren und den Galliano vorsichtig auffließen lassen.

Harvey, so geht die Sage, war ein Surfer auf Maui, der nach dem Genuß dieses Drinks mit schöner Regelmäßigkeit gegen Mauern lief. Kein Wunder! Torsten kennt die Geschichte übrigens anders: Harvey schmetterte seine Surfbrett gegen Wände und ließ sich dann wohl von diesem Mix besänftigen!

Jell-O-Shots - 25 Portionen

1 Paket Götterspeise für 1/2 l Flüssigkeit, Geschmack nach Wahl
250 ml kochendes Wasser
1 EL Zucker
250 ml Wodka
kleine Plastik- oder Pappbecher

Zubereitung

Götterspeisenpulver und Zucker in dem aufgekochten Wasser auflösen, gründlich rühren. Einige Minuten abkühlen lassen, dann den Wodka untermixen. In schnapsglasgroße Papp- oder Papierbecher geben, gründlich kühlen.

Dieses wabbelige "Schnapsgelee" ist sehr beliebt bei US-Studentenparties. Probieren Sie einmal Zitronengötterspeise und Tequila (Margarita-Shots) - für mehr Variationen fehlt in Deutschland leider die Großauswahl an Jell-O-Sorten.

Mint Julep -

Zubereitung

Pro Drink: 5 cl Bourbon, Minzezweige, 1/2 Teelöffel Zucker. Gläser und Whiskey stark kühlen. Gläser mit Eis füllen, wieder in den Kühl- oder Eisschrank stellen. Gewaschene Minzezweige mit Zucker zerdrücken, mit einigen Tropfen Wasser auflösen. Whiskey unterrühren und in die gekühlten Gläser mit Eis geben.

Ein klassischer Drink aus dem Süden. Muß aber eiskalt sein, sonst verwässert er...

Pina Colada -

Zubereitung

Pro Drink: 5 cl weißen Rum, 2 cl Cream of Coconut (aus der Dose oder Batida), 3 cl Ananassaft. Zutaten im Shaker mixen und auf Eis in einem großen Glas servieren. Mit Ananas dekorieren.

Coke-Rezepte

Coca Cola Barbeque Sauce -

300 ml Coca Cola
1 1/2 Tassen Ketchup
1 Tasse feinst gehackte Zwiebel
1/4 Tasse Apfelessig
1/4 Tasse Worchester Sauce
1 EL Chilipulver
1 TL Salz
Tabasco nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt.

Coca Cola Brisket (Rinderbrust) - 8 Portionen

3 kg Rinderbrust
1 kl. Flasche Chili-Soße
1 Tütchen Zwiebelsuppe
1 Dose Cola

Zubereitung

Soßenzutaten verrühren und über das Fleisch in eine große Fettpfanne gießen. Bei 160 Grad etwa drei Stunden im Backofen (anfangs zugedeckt) braten, bis das Fleisch weich ist. Zwischendurch immer wieder bestreichen.

Coca Cola Cake -

2 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
225 g Margarine
2 EL Kakao
1 Tasse Coca-Cola
2 Eier
1 Tasse Buttermilch
1 TL Natron
1 TL Vanillezucker

1 Tasse Mini-Marshmallows
Guss: 100 g Margarine
3 EL Kakao
6 EL Coca-Cola 400 g Puderzucker
nach Geschmack gehackte Nüsse

Zubereitung

Mehl und Zucker mischen. In einem Topf Margarine, Kakao und Cola bis zum Kochen erhitzen, über Mehl und Zucker gießen. In einer weiteren Schüssel Buttermilch, Eier, Natron, Vanille und Marshmallows verrühren und zu der ersten Mischung geben und gründlich verrühren. In einer gefetteten Kuchenform bei 175 Grad etwa 40 Minuten backen. Noch heiß mit dem Guß bestreichen.

Für den Guss Cola, Butter, Kakao, Puderzucker in einem Topf zum Kochen bringen, eventuell Nüsse unterrühren.

Würde ohne Cola vermutlich auch schmecken!

Long Island Iced Tea - 1 Portion

je 1 Schnapsglas Tequila, Wodka, Gin und Rum
6 Schnapsgläschen Coca Cola
1/2 bis 1 Schnapsglas Sour Drink Mix (für Cocktails, zur Not einige Spritzer Limettensaft und ein Schnapsglas kalter Tee)

Zubereitung

Alles gut durchrühren und in einem großen Glas mit Eiswürfeln servieren.

Ich übernehme keinerlei Garantie für dieses Rezept! Ich habe in den USA mehrmals Long Island Iced Tea in Bars getrunken und ich erinnere mich an den verheerenden Effekt, naja, soweit ich mich überhaupt noch erinnere ;-)

Kaffee-Rezepte

Amaretto Coffee Creamer -

3/4 Tasse Instant-Kaffeeweißer (trocken, im Glas)
einige Tropfen Mandelaroma
1 TL Zimt
1/2 Tasse Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Glas geben und gründlich durchschütteln. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Caffe Latte Milkshake - 2 Portionen

355 ml kalter Kaffee
2 große Kugeln Vanilleeis
30 ml Schokosirup

Zubereitung

In einem Mixer alle Zutaten gut verquirlen, in Gläsern mit Schlagsahne und Schokoraseln servieren.

Cappucino on Ice (geeister Cappucino) - ergibt 2 Gläser

350 ml sehr starker Kaffee (Espresso), abgekühlt
125 ml gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen)
125 ml Vollmilch
1 TL Vanille-Kaffeesirup

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Rührbecher gut verquirlen. In hohen Gläsern über viel Eis servieren.

Wer es sehr üppig mag: Mit einer Sahnehaube und etwas Kakaopulver garnieren. Schmeckt übrigens auch mit Haselnuss- oder Zimt-Kaffeesirup!

Maple Coffee - 2 Portionen

100 ml Milch
100 ml Sahne
50 ml Ahornsirup
150 ml frischer, sehr starker Kaffee

Zubereitung

Sahne und Milch in einem Topf unter Rühren bis fast zum Kochen erhitzen, Kaffee und Ahornsirup dazugeben, durchrühren. Mit Schlagsahne servieren.

Mexican Spiced Coffee (6 Portionen) - 6 Portionen

3/4 Tasse brauner Zucker
6 Nelken
6 schmale Scheiben Orangenschale
3 Zimtstangen
6 EL Kaffeepulver (kein Instantkaffee!)
6 Tassen Wasser

Zubereitung

In einem großen Topf sechs Tassen Wasser mit dem braunen Zucker, Nelken und Zimtstangen erhitzen, nicht kochen lassen. Kaffee hinzugeben und Mischung drei Minuten sanft köcheln lassen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben und in einzelnen Tassen mit einem Stückchen Orangenschale servieren.

Vanilla Almond Coffee (Vanille-Mandel-Kaffee) -

500 g gemahlener Kaffee
Bourbon-Vanilleextrakt flüssig (Dr. Oetker)
einige Tropfen Mandelaroma

Zubereitung

Kaffee in eine Plastiktüte geben, Aromen dazugeben und gut durchschütteln. Kaffee luftdicht verschlossen aufbewahren. Normal aufbrühen.

Coffee Pound Cake (Rührkuchen mit Kaffee) -

500 g Mehl
1 Paket Backpulver
1 TL Salz

1 TL Zimt
450 g Butter
450 g Zucker
6 Eier
1 Tasse frischer, starker Kaffee

Zubereitung

Mehl mit Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter und Zucker in einer großen Schüssel sehr cremig rühren, erst danach Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl abwechselnd mit dem Kaffee portionsweise dazugeben, Teig glatt rühren und in große Rodonkuchenform geben. Kuchen bei 175 Grad etwa 60 bis 70 Minuten (Garprobe mit Stäbchen!) backen. Zehn Minuten in der Form auskühlen lassen und dann lösen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben oder mit Kaffeeguss glasieren.

Lemonade & Limeaid

Lemonade oder Limeaid (Limonade) - ergibt 8 Gläser

1,5 l Wasser (stilles Mineralwasser)
200 g Zucker
1 kl. Prise Salz
120 ml frischgespresster Zitronensaft
für Limeade etwa 100 ml Limettensaft

Zubereitung

Wasser, Zucker und Salz einem Topf zum Kochen bringen, gut umrühren. Etwas abkühlen lassen, in einen Glaskrug gießen und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann erst den Zitronensaft dazugeben und umrühren. In hohen Gläsern über viel Eis servieren, mit einer Zitronenscheibe servieren.

Das Salz sorgt dafür, dass die Limonade nicht bitter schmeckt! Wussten Sie übrigens, dass Limonade ein ausgesprochen traditionsreiches Erfrischungsgetränk ist? Schon im 17. Jahrhundert zogen Verkäufer der "Compagnie de Limonadiers" in Paris durch die Straßen und boten einen Trunk aus Zitronensaft, Wasser und Honig feil.

Pink Lemonade - ergibt 8 Gläser

Grundrezept (siehe oben)
25 bis 50 ml Grenadinesirup

Zubereitung

Mit dem Zitronensaft etwas Grenadinesirup in das gekühlte Zuckerwasser rühren.

Wichtig bei Lemonade: Ganz frische Eiswürfel verwenden. Sie nehmen schnell Kühlfachgerüche an und das würde bei Lemonade durchschmecken.

Aunt Frances Lemonade - ergibt 16 Gläser

5 Zitronen
5 Limetten
5 Orangen
3 l Wasser
250 bis 400 g Zucker, nach Geschmack
Minzeblätter

Zubereitung

Zucker mit 500 ml Wasser zu einem Sirup kochen, gut kühlen. Jeweils vier der Früchte auspressen, Saft durchsieben. Restliches Obst gründlich waschen, für die Garnitur in feine Scheiben schneiden. Fruchtsaft und Wasser mischen, mit Sirup nach Geschmack süßen. Über Eis mit den Obstscheiben und einem Minzeblatt servieren.

Auch hier gilt wieder: Nach Geschmack mehr Zucker oder Wasser verwenden. Auch Süßstofftabletten lassen sich verwenden.

Ginger Lemonade (Ingwer-Limonade) - ergibt 12 Gläser

350 g Zucker
2 l Wasser
6 Scheiben frische Ingwerwurzel, je etwa 2 cm dick
300 ml frischgepresster Zitronensaft
1 Zitrone, in Scheiben, zum Garnieren

Zubereitung

Ingwerwurzel in noch kleinere Scheiben schneiden, mit dem Zucker und dem Wasser zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und etwas erkalten lassen. Zitronensaft zugeben, 15 Minuten ziehen lassen, Ingwerscheiben entfernen und dann im Kühlschrank gut kühlen. Über Eis mit Zitronenscheiben servieren.

Interessante Version für diejenigen, die Ingwergeschmack mögen. Erinnert ein wenig an Ginger Ale...

Shakes & Smoothies

Milk Shake - Grundrezept - 4 Portionen

1/2 l Milch
500 g Vanilleeis
1 gr. Tasse feingehacktes Eis
3 TL Zucker (optional)

Zubereitung

Alles gut vermischen und in hohen Gläsern servieren, vielleicht mit einem Klecks Schlagsahne garnieren. So richtig cremig-weich wird der Shake nur in einem stabilen Standmixer, der die Eisstückchen ganz fein zerschlagen kann.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln, beispielsweise so:

Geben Sie 2 zerdrückte Bananen hinzu.

Geben Sie zwei reife Pfirsiche hinzu.

Aromatisieren Sie mit 200 ml Ahornsirup - Zucker weglassen

Geben Sie 200 ml Schokosirup hinzu, ersatzweise Kakogetränkpulver oder benutzen Sie einfach Schokoeis.

Verwenden Sie einige EL Kaffeearomen, die Sie beispielsweise bei Coffeeflavor.de beziehen können.

Breakfast Smoothie (Frühstücksgetränk) - 2 Portionen

250 g Vanillejoghurt
2 reife Pfirsiche
1 reife Banane
je 1 EL Weizenkleie und Instant-Haferflocken
200 ml guter Orangensaft
1 Tasse Eiswürfel

Zubereitung

Alles gut im Mixer verquirlen, sofort servieren. Statt Orangensaft schmeckt auch Magermilch.

Apple Cream Shake - 4 Portionen

500 g Vanilleeis
200 g Apfelmus
400 ml Milch
Prise Zimt und Apfelspalten zum Garnieren

Zubereitung

Alles im Mixer cremig schlagen, in hohen Gläsern servieren und mit Zimt und Apfelspalten garnieren.

Cappucino Shake - 4 Portionen

2 EL Instant-Kaffee
4 TL Zucker
100 ml kochendes Wasser
200 ml kaltes Wasser
Prise Zimt, Prise Vanillezucker
350 ml kalte Milch
125 g Sahne
Eiswürfel
4 Kugeln Vanilleeis, Kakaopulver, Zimtstangen, Schokoraspel zum Garnieren

Zubereitung

Kaffee und Zucker im kochenden Wasser auflösen, Zimt und Vanille dazugeben, etwas abkühlen lassen. Sahne und kalte Milch dazugeben und gut durchmischen. Über Eiswürfel in Gläser geben, jeweils eine Kugel Eis hineinsetzen, mit Kakaopulver, Zimtstangen oder Schokoraspeln garnieren.

Kalorienarmer Erdbeer-Shake - 2 Portionen

250 g Erdbeeren
200 ml Magermilch
125 g Magerjoghurt
2 TL Zucker (oder Süßstoff)
Prise Vanillezucker

Zubereitung

Alles im Mixer cremig schlagen und in hohen Gläsern servieren.

Melon Madness - 2 Portionen

250 g Pfirsicheis
200 ml fettarme Milch
200 g Honigmelone

125 g Wassermelone
4 Eiswürfel

Zubereitung

Alles im Mixer cremig schlagen, in hohen Gläsern servieren.

Schoko-Erdnuss-Shake - 2 Portionen

250 ml Kakaotrunk, selbstgemacht oder Fertigprodukt
2 EL Erdnußbutter
250 g Schoko- oder Vanilleeis

Zubereitung

Alles im Mixer cremig schlagen, in Gläsern servieren.

White-Red-Blue Shake - 4 Portionen

500 g Erdbeereis
400 ml Milch
100 g Erdbeermarmelade
100 g Blaubeeren, gefroren
200 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Erdbeereis, Milch und Marmelade im Mixer gründlich aufschlagen. Mit einem Klecks Schlagsahne verzieren und mit Blaubeeren garnieren.

Beschwipster Pina-Colada-Shake - 3 Portionen

300 ml Buttermilch
1 Dose (400 ml) Ananasstücke in Saft
3 EL Kokosraspel
1 EL Zucker (optional)
60 ml Batida de Coco

Zubereitung

Alles im Mixer verquirlen und in hohen Gläsern servieren.

Punschrezepte

Apple Spice Drink (Apfel-Gewürz-Punsch, ohne Alkohol) - 4 - 6 Gläser

Schale von einer Orange (unbehandelt, in Streifen)
3 Zimtstangen, in kleinere Stücke geschnitten
10 ganze Nelken
1 l Apfelsaft
6 Zimtstangen

Zubereitung

Gewürze in ein Säckchen binden oder in einen Teefilter geben. Apfelsaft mit den Gewürzen 20 Minuten köcheln lassen. Gewürzbeutel entfernen und Getränk in Teegläser füllen, mit jeweils einer Zimtstange garnieren.

Brandy Egg Nogg - 20 Gläser

Zubereitung

Im Elektromix zwei Eier mit sechs EL Zucker aufschlagen, dann gründlich 1 Flasche Weinbrand, 1 Liter heiße Milch, 10 cl braunen Rum und 500 Gramm leicht geschlagene Sahne unterziehen. Warm servieren, etwas Muskatnuß aufstreuen.

Was für den Winter - wärmt von innen. Und wie! Man kann die Sahne auch weglassen, dann sättigt der Punsch nicht so ;-)

Christmas Carol Punch - 8 Portionen

2 rote Äpfel
2 l Cidre (Apfelwein)
8 Zimtstangen
2 TL Nelken (ganz)
1/2 Tasse Rosinen
1 große Orange
1 Zitrone
50 ml Zitronensaft
Zucker nach Geschmack (bei herbem Cidre)

Zubereitung

Äpfel waschen und das Kernhaus ausstechen, in dünne Ringe schneiden. Orange und Zitrone heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Cidre, Zimtstangen, Nelken,

Apfelfringe und Rosinen zum Kochen bringen und einige Minuten simmern lassen, bis die Äpfel weich sind. Nelken entfernen, Orangen- und Zitronenscheiben sowie Zitronensaft hinzufügen. Heiß in Teegläsern servieren und dabei in jedes Glas eine Zimtstange und einige Früchte geben.

Eggnogg (kalt, mit Alkohol) - 12 Portionen

6 Eier
500 ml Sahne
250 ml Milch
200 g Zucker
125 ml brauner Rum
100 ml Whisky
100 ml Weinbrand
etw. Vanillaroma
Muskatnuss zum Garnieren

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß beiseite stellen. Eigelb mit Sahne, Milch, Zucker und Vanillaroma schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben, dabei auch vorsichtig den Alkohol unterrühren. Eggnogg im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Zum Servieren etwas Muskatnuss darüber streuen.

Eggnogg galt einst das Getränk der englischen Upper Class in London: Zu Zeiten, als es noch keine Kühlung gab, waren frische Milch und Eier etwas Kostbares, genau wie Brandy. Von England aus verbreitete sich Eggnogg auch nach Amerika, wo die oben genannten Zutaten auf dem Land reichlich vorhanden waren und statt Brandy eben Rum verwendet wurde.

Glogg (skandinavischer Punsch) - 6 Portionen

355 ml Rotwein
355 ml roter Portwein
200 ml Wodka
6 grüne Kardamomkapseln
4 Nelken
4 Spiralen Orangenschale (frisch)
2 Zimtstangen
Mandelblättchen und Rosinen zum Garnieren

Zubereitung

Rotwein, Portwein und Wodka mit den Gewürzen in einem Topf sanft erhitzen und 20 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen. In Teegläsern servieren mit Mandelblättchen und Rosinen garnieren.

Ohoh - sehr stark! Der Ursprung ist skandinavisch.

Hot Buttered Rum -

Zubereitung

Pro Glas: 5 cl dunklen Rum, 1 Stück Zimtstange, 1 Stück Zitronenschale, 2 Gewürznelken in ein Teeglas geben und mit kochendheißem Apfelwein (herber Cidre) auffüllen. Zucker nach Geschmack zugeben und oben ein Stückchen Butter aufschwimmen lassen.

Das mit der Butter ist so eine Sache: Gehört für einen US-Bürger zu diesem Getränk dazu, ich finde es leckerer ohne...

Hot Cocoa (Kakao) - 1 Portion

250 ml Milch

1 gestr. TL Kakao (der echte, kein Instantkakaopulver)

1 TL Zucker

zum Aromatisieren: Vanillearoma, Zimt, Muskatnuss oder Liköre

Zubereitung

Zucker und Kakaopulver in einen Topf geben, mit etwas von der Milch zu einer glatten Masse verrühren und erhitzen. Wenn eine Paste entstanden ist, restliche Milch dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren und bis fast zum Kochen weiter erhitzen. Nach Geschmack aromatisieren.

Zimt und Vanille sind Favoriten in den USA. Hervorragend schmeckt auch ein Schuß Pfefferminzlikör, Rum oder Baileys - dann allerdings nicht für die Kinder!

Hot Spiced Cranberry Punch - 8 Portionen

800 ml Apfelsaft

800 ml Cranberry-Saft

2 EL brauner Zucker

2 Zimtstangen

4 Gewürznelken

1/2 Zitrone, in hauchdünnen Scheiben

Zubereitung

Alle Zutaten in einem großen Topf etwa zehn Minuten lang köcheln, heiß servieren.

Ein würziger, alkoholfreier Winterpunsch - lässt sich gut mit weiteren Zimtstangen, frischen Orangenscheiben oder einigen getrockneten Cranberries dekorieren.

Mulled Cider (gewürzter Cider) - 4 Portionen

Pro Liter Cidre (Apfelwein):

2 - 4 TL brauner Zucker

4 Nelken

2 Pimentkörner

1 Zimtstange

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen, bis der Zucker gelöst ist. Abdecken und weiter ziehen lassen - je länger, umso würziger der Punsch. Heiß in Teegläsern servieren.

Ein hübsches, schnelles Geschenk: Gewürze in ein Leinensäckchen binden, hübsch verzieren, Apfelwein und eine Anleitung dazu geben!

Tom & Jerry - 20 Gläser

8 frische (!) Eier

200 g Puderzucker

300 ml Weinbrand

gut 2 l Vollmilch

Prise gem. Muskatnuss

Zubereitung

Eier mit dem Puderzucker in einer sehr großen Rührschüssel sehr schaumig schlagen, bis sich eine hellgelbe, fast steife Masse ergibt. Kalt stellen. Milch in einem Topf bis kurz vorm Kochen erhitzen, heiß halten. In große, feuerfeste Tassen oder Teegläser jeweils 2 EL Weinbrand und 1 EL Eimischung geben, umrühren und mit kochendheißer Milch auffüllen, weiteren Teelöffel der Eimischung aufschwimmen lassen und mit etwas Muskatnuss besprenkeln.

Tom & Jerry ist eine Art warmer, sehr cremiger Eggnog und wird häufig bei Weihnachtsparties serviert. Woher der Name kommt? Keine Ahnung - aber vielleicht weiß das ja jemand von Ihnen!

Christmas Punch (Weihnachtspunsch) -

Zubereitung

Für die Basismischung 1 Flasche Whiskey, 5 cl Southern Comfort, 5 cl braunen Rum mit 250 Gramm Kandiszucker, einer Zimtstange, einer halben Zitrone, einer halben Orange und sechs Gewürznelken vier Wochen in einem großen Glas mit Schraubverschluß ziehen lassen. Gewürze und Früchte entfernen. Entweder kalt als Likör servieren oder in einer heißen Version: 5 cl in ein feuerfestes Grog-Glas geben, etwas Zitronensaft und Honig dazugeben, mit kochendheißem Wasser auffüllen. Mit Orangenschreien und gemahlenem Zimt verzieren.
