

Hagen Grotte

Das Beste fürs Kochen und Geniessen



Fruchtige Cocktails

Erfrischend, spritzig, lecker

LEMON-SPRITZ

Zutaten für 1 Glas

40 ml Grapefruitsaft
20 ml Limoncello
2 Minzblättchen
100 ml Prosecco

Zubereitung

Grapefruitsaft und Limoncello mit 1-2 Eiswürfeln in ein Glas geben. Minzblättchen zufügen und mit Prosecco auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Limoncello
Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 24,95
(35,64 CHF/l)



Prosecco DOC Gold
Aus dem Herzen des
Prosecco-Gebiets
Nr. 031S01
Fr. 49,95
(66,60 CHF/l)



Cocktail-Kristallgläser
Effektvolles rundes
Tropfen-Design
6 Stück
Nr. 081T03
Fr. 44,95



LIMONCELLO-CAIPIRINHA

Zutaten für 1 Glas

½ Limette
2 TL weisser Rohrzucker
60 ml Cachaça (brasilianischer Rum)
30 ml Limoncello

Zubereitung

1 Beide Enden der Limette abschneiden und die Frucht der Länge nach halbieren. Den weissen inneren Strunk entfernen und die Limettenhälfte in kleine Würfelchen schneiden.
2 Limette und Zucker mit einem Stössel (Muddler) im Shaker zerdrücken. Rum, Limoncello und einige Eiswürfel zufügen. Kräftig durchschütteln und alles in ein Glas füllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Limoncello
Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 24,95
(35,64 CHF/l)



Cocktail Shaker
Umfangreiches Zubehör
Nr. 020M07
Fr. 39,95



Wasser-Kristallgläser
Zauberhaftes Blätterstiel-Dekor,
6er Set
Nr. 061T05
Fr. 39,95



ORANGENLIKÖR-CAMPARI-COCKTAIL

Zutaten für 1 Glas

1 Bio-Orange
40 ml Orangenlikör
40 ml Campari

Zubereitung

Von der Orange mit einem Zestenreisser einige Streifen Schale abschälen und den Saft auspressen. Orangensaft, Orangenlikör und Campari mit einigen Eiswürfeln in ein Glas füllen. Mit Orangenzeste garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Sizilianischer Orangenlikör

Aromatisch,
fruchtig-frisch
Nr. 141G04
Fr. 29,95
(59,90 CHF/1 l)



Zitrus-Wendepresse

Grosse Saftmenge ohne Kraftaufwand
Nr. 262Z02
Fr. 52,95



XXL-Eiswürfelform

Extragrosse Eiswürfel
Nr. 208Y03
Fr. 24,95



LIMONCELLO-BACARDI-COCKTAIL

Zutaten für 1 Glas

1 Bio Zitrone
40 ml Limoncello
60 ml Bacardi-Rum

Zubereitung

Von der Zitrone mit einem Zestenreisser einige Streifen Schale abschälen und den Saft auspressen. Zitronensaft, Limoncello und Rum mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker kräftig durchschütteln. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit Zitronenzeste garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Limoncello
Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 24,95
(35,64 CHF/l)



Cocktail Shaker aus Profi-Edelstahl
Auslaufsicher dank
Silikonichtung
Nr. 020M06
Fr. 42,95



Hagen Grote Eiswürfelmaschine
Bis zu 60 Stück
pro Stunde
Nr. 001T01S
Fr. 219,95



LIMONCELLO-MOJITO

Zutaten für 1 Glas

50 ml weisser Rum
20 ml Limoncello
20 ml Limettensaft
4 Minzblätter
Soda-Wasser zum Auffüllen

Zubereitung

Rum, Limoncello und Limettensaft in ein Glas geben. Etwas zerstossenes Eis und Minzblättchen zufügen und mit Soda-Wasser auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Limoncello
Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 24,95
(35,64 CHF/l)



Kristall-Wassergläser
Wasserglas Lorbeerdekor, 6er Set,
400ml
Nr. 001S10K
Fr. 49,95



Holz Stößel
Bequeme, effektive
Handhabung
Nr. 061S01
Fr. 19,95



ORANGEN-GRANITA

Zutaten für 6-8 Gläser

100 g Zucker
750 g Bio-Orangen
150 ml Orangenlikör
1 Zitrone
Minzblättchen

Zubereitung

- 1 Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, bis er sich aufgelöst hat.
- 2 Orangen waschen, trocknen, halbieren und entkernen. In grobe Stücke geteilt mit dem Zuckersirup in einen Mixer geben. Orangenlikör und den Saft der Zitrone zufügen.
- 3 Alles fein pürieren und in einer flachen Form für 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Jede Stunde einmal mit einer Gabel umrühren, um ein Zusammenfrieren zu vermeiden.
- 4 Die Eiskristalle mit einem Löffel abschaben, in Gläser füllen und mit Minzblättchen dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Sizilianischer Orangenlikör

Aromatisch,
fruchtig-frisch
Nr. 141G04
Fr. 29,95
(59,90 CHF/1 l)



Kitchen Aid Hochleistungs- Standmixer

Starker 1,5-PS-Motor,
+ 7-tlg. Zubehör
Nr. 050M01SLR
Fr. 519,95



Wasser-Kristallgläser mit Blätterdekor

Hochwertiges, robustes Maschinenglas,
6 Stück, 330 ml
Nr. 061T05
Fr. 39,95



MANGO-LIMONCELLO-FIZZ

Zutaten für 1 Glas

¼ Fruchtfleisch einer reifen Mango
15 ml Zitronensaft
20 ml Limoncello
2 EL Crushed Ice
Champagner

Zubereitung

1 Mango in kleine Stücke schneiden und mit einem Stößel (Muddler) im Mixbecher zerdrücken.
2 Zitronensaft, Limoncello und zerstoßenes Eis zufügen. Gut durchschütteln und in ein Longdrink-Glas geben. Mit Champagner auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Limoncello

Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 24,95
(35,64 CHF/l)



Champagner

Elegant-trocken,
feinperlig
Nr. 689L01
Fr. 59,95
(79,93 CHF/100 ml)



Ice Crusher

Elektrischer Ice-Crusher
verarbeitet 1 kg Eis
pro Minute
Nr. 261S33S
Fr. 94,95



PROBIEREN SIE AUCH



Espresso-Martini >



Rum-Chocolate-Cocktail >



Espresso-Rum Cocktail >



Nitro-Espresso-Cocktail >



Limoncello-Nitro-Cocktail >



Nitro-Kaffee-Orangencocktail >



Bellini Poptail >



Cassis Prosecco Poptail >



Champagner Orangen Poptail >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)