

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 47

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Sommerdrinks

Erfrischend, spritzig, lecker

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. 29,95
(42,79 CHF/l)



Cocktail Shaker
Umfangreiches Zubehör
Nr. 020M07
Fr. 52,95



Kristallgläser
im Art Deco Design
6 Stück
Nr. 031S04
Fr. 52,95



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
limoncello](http://hagengrote.ch/limoncello)



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. 29,95
(42,79 CHF/l)



Soda Siphon
Inklusive 10 Sodakapseln
Nr. 328Y02
Fr. 149,95



Gewinde-Zitruspresse
Spülmaschinenfest
Nr. 141S01
Fr. 29,95



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
limoncello](http://hagengrote.ch/limoncello)



KIR ROYAL

Zutaten für 1 Glas

30 ml Crème de Cassis
100 ml trockener Weisswein oder
Champagner

Zubereitung

Für den einfacheren Kir Crème de Cassis mit trockenem Weisswein
mischen. Für den aufwendigeren Kir Royal den Weisswein durch
Champagner ersetzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Champagner
Elegant-trocken,
feinperlig
Nr. 689L01
Fr. 59,95
(7,99 CHF/100 ml)



Crème de Cassis de Dijon
Intensiver
Geschmack
Nr. 047P08
Fr. 37,95
(54,21 CHF/l)



Champagnerflöte
6er Set
Kristallgläser 130 ml
Nr. 031S06
Fr. 52,95



CASSIS PROSECCO POPTAIL

Zutaten für 6 Gläser

1 Bio Limette
100 g Brombeeren
50 ml Crème de Cassis
2 TL Puderzucker
180 ml Prosecco

Ausserdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt

Zubereitung

1 Die Limette waschen, trocknen und die Schale ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben. Einen TL Limettensaft, die Hälfte der Brombeeren, Crème de Cassis und Puderzucker im Mixer pürieren. Die abgeriebene Limettenschale einrühren.
2 In die Eisformen jeweils 1-2 ganze Brombeeren sowie 4 TL der pürierten Mischung geben und zwei Stunden im Tiefkühlfach einfrieren. Anschliessend die Formen mit Prosecco nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Prosecco auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Edelstahlformen für Eis am Stil

6 Edelstahlformen mit Deckel
Nr. 987L03
Fr. 99,95



Crème de Cassis de Dijon

Intensiver
Geschmack
Nr. 047P08
Fr. 37,95
(54,21 CHF/l)



Prosecco DOC Gold

Aus dem Herzen des
Prosecco-Gebiets
Nr. 031S01
Fr. 36,95
(4,93 CHF/l)



CLOVER CLUB COCKTAIL

Zutaten für 1 Drink

60 ml Blue Velvet Gin
1 EL Zitronensaft
1 EL Himbeer-Sirup
6-8 Himbeeren
½ sehr frisches Eiweiss

Ausserdem

Himbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gin, Zitronensaft, Himbeer-Sirup, die Hälfte der Himbeeren und ½ Eiweiss in einen Shaker geben, ca. 15 Sekunden schütteln. Einige Eiswürfel dazugeben und nochmals ca. 30 Sekunden schütteln.
2 Getränk durch ein Sieb in eine Cocktailschale giessen.

Fertigstellen und Anrichten

Die restlichen Himbeeren vorsichtig als Dekoration auf das schaumige Getränk setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/1 l)



Cocktail Shaker

Umfangreiches
Zubehör
Nr. 020M07
Fr. 52,95



Cocktailgläser

Wunderschöner
Facettenschliff
6 Stück
Nr. 020M05
Fr. 52,95



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
bluevelvet](http://hagengrote.ch/bluevelvet)



SPICED GIN TONIC

Zutaten für 1 Drink

50 ml Blue Velvet Gin
150 ml Tonic Water
1 EL Granatapfelkerne
25 ml Granatapfel-Sirup
Rosa Pfefferbeeren

Ausserdem

Minzeblättchen zum Dekorieren

Zubereitung

1 Ein hohes Glas mit einigen Eiswürfeln füllen. Gin, Tonic Water und Granatapfelkerne darüber verteilen.
2 Granatapfel-Sirup darüberträufeln.
3 Einige rosa Pfefferbeeren mit den Fingern zerreiben und in das Getränk geben.

Fertigstellen und Anrichten

Mit Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/1 l)



Rosa Pfefferbeeren
aus Brasilien, 35 g
Nr. 029Z30
Fr. 13,95
(39,86 CHF /100 g)



Longdrink-Kristallgläser
4er Set
mit aufwendigem
Schliff
Nr. 011S03
Fr. 44,95



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
bluevelvet](http://hagengrote.ch/bluevelvet)



GIN HASS

Zutaten für 1 Drink

40 ml Blue Velvet Gin
100 ml Zitronen-Soda
10 ml frisch gepresster Limettensaft
20 ml Mango-Sirup

Ausserdem

Minzeblättchen und Zitronenscheibe zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gin, Zitronen-Soda und frisch gepressten Limettensaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes hohes Glas geben. Zum Schluss den Mango-Sirup zufügen und umrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Zitronenscheibe als Dekoration obenauf setzen.



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

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/1 l)



Saftpresse

Fruchtfleischanteil individuell einstellbar
Nr. 840N01S
Fr. 28,95



Whiskey-Kristallgläser

im Art Deco Design
6er Set, 340 ml
Nr. 031S04
Fr. 52,95



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
bluevelvet](http://hagengrote.ch/bluevelvet)



BELLINI POPTAIL

Zutaten für 6 Gläser

4 Pfirsiche
2 TL Puderzucker
1 TL Limettensaft
180 ml Prosecco

Ausserdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt
Prosecco

Zubereitung

1 Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Drei Pfirsiche in grobe Stücke geschnitten mit Puderzucker und Limettensaft im Mixer pürieren. Das Püree in die Eisformen verteilen. Die beiden Hälften des vierten Pfirsichs in hauchdünne Scheibchen geschnitten in die Eisformen geben. Mit Prosecco nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Prosecco auffüllen.



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

Edelstahlformen für Eis am Stil

6 Edelstahlformen mit Deckel
Nr. 987L03
Fr. 99,95



Vario Juicer

Kombiniert Entsaften
und Mixen
Nr. 141R01ED
Fr. 549,00



Spumante Weissgold

In luxuriöser,
metallischer Flasche
Nr. 031S02
Fr. 36,95
(4,93 CHF/l)



CHAMPAGNER ORANGEN POPTAIL

Zutaten für 6 Gläser

240 ml Orangensaft
180 ml Champagner

Ausserdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt
Champagner

Zubereitung

1 In die Eisformen jeweils 40 ml Orangensaft geben und zwei Stunden im Tiefkühlfach einfrieren. Anschliessend die Formen mit Champagner nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Champagner auffüllen.



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

Edelstahlformen für Eis am Stil

6 Edelstahlformen mit Deckel
Nr. 987L03
Fr. 99,95



Champagner

Elegant-trocken,
feinperlig
Nr. 689L01
Fr. 59,95
(7,99 CHF/100 ml)



Cocktailgläser

Wunderschöner
Facettenschliff
6 Stück
Nr. 020M05
Fr. 52,95



ORANGEN-GRANITA

Zutaten für 6-8 Gläser

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

Zubereitung

- 1 Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker 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 Mintzblättchen dekorieren.



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

Sizilianischer Orangenlikör

Aromatisch,
fruchtig-frisch
Nr. 141G04
Fr. 34,95
(69,9 CHF/1 l)



Standmixer

Glas-Mixbehälter 1,5 l
Nr. 025C07S
Fr. 127,95



Whisky Gläser

Klassische Glasform mit Facetten-
Optik, 6 Stück
Nr. 340M11
Fr. 44,95



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. 34,95
(69,9 CHF/1 l)



Saftpresse

Fruchtfleischanteil individuell
einstellbar
Nr. 840N01S
Fr. 28,95



XXL-Eiswürfelform

Extragrosse Eiswürfel
Nr. 208Y03
Fr. 22,95



BELLINI-COCKTAIL

Zutaten für 1 Glas

30 ml Pfirsichpüree
100 ml Prosecco

Zubereitung

Die gut vorgekühlten Zutaten in einem Glas mischen.



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

Hagen Grote Bellini
Cocktail Basis aus weissen
Weinberg-Pfirsichen
Nr. 083Q04
Fr. 19,95
(6,05 CHF/100ml)



Champagnerflöte
6er Set
Kristallgläser 130 ml
Nr. 031S06
Fr. 52,95



Prosecco DOC Gold
Aus dem Herzen des
Prosecco-Gebiets
Nr. 031S01
Fr. 36,95
(4,93 CHF/l)



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. 29,95
(42,79 CHF/l)



Isolier-Eiswürfeleimer
Keine Kondenswasserbildung
Nr. 360M01
Fr. 59,95



Elegante Weingläser
Wunderschöner
Facettenschliff
6 Stück
Nr. 020M03
Fr. 52,95



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
limoncello](http://hagengrote.ch/limoncello)



INGWER-GIN-COCKTAIL

Zutaten für 1 Drink

1/5 Gurke, längs in Scheiben gehobelt
50 ml Gin
100 ml Ginger Beer
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Ausserdem

1 Zweig frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung

1 Gurkenscheiben und einige Eiswürfel in ein hohes Glas geben.
2 Gin hinzufügen, mit Ginger Beer und Mineralwasser auffüllen.

Fertigstellen und Anrichten

Als Dekoration ein Zweiglein Minze ins Glas stecken.
Sofort servieren.



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

Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis
Nr. 440M04
Fr. 44,95
(64,21 CHF/1 l)



Mandoline

Profi-Mandoline
Nr. 010L02
Fr. 89,95



Französische Trinkgläser

Einzigartiges Design
Glas-Set 4-tlg
Nr. 868Z02
Fr. 36,95



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
bluevelvet](http://hagengrote.ch/bluevelvet)



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. 29,95
(42,79 CHF/l)



Cocktail-Gläser
Ebenso
elegant wie
robust
6er Set
Nr. 249G03
Fr. 22,95



Eiswürfelmaschine
in 24 Stunden bis
zu 12 kg!
Nr. 001T01
169,95 €



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
limoncello](http://hagengrote.ch/limoncello)



LIMONCELLO-NITRO-COCKTAIL

Zutaten für 0,5 l

50 ml Limette-Basilikum Sirup
400 ml kaltes Leitungswasser
60 ml Limoncello

Ausserdem

Basilikumblätter
1/2 Limette, in hauchdünne
Scheiben geschnitten

Zubereitung

1 Alle Zutaten in den Nitro-Whipper geben, fest verschliessen und kräftig schütteln, damit sich die Flüssigkeiten gut vermischen.

2 Nach und nach erst eine Stickstoff-Kapsel aufschrauben, erneut schütteln, dann die 2. Kapsel aufschrauben und auf dem Gerät lassen. Nitro-Whipper mit der Flüssigkeit für mehrere Stunden kalt stellen.

Tipp: Bei der Zubereitung können auch Eiswürfel mit in den Nitro-Whipper gegeben werden, dann kühlt die Mischung schneller runter.

Fertigstellen und Anrichten

Vor dem Servieren noch einmal gut schütteln. Nitro-Whipper zum Servieren senkrecht halten. Den fertigen Cocktail mit Basilikumblättern und hauchdünnen Limettenscheiben garnieren.



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

Limoncello

Original italienischer
Zitronenlikör
Nr. 021M13
Fr. 29,95
(42,79 CHF/l)



Limetten-Basilikum

Würzsirup
500 ml
Nr. 407L02
Fr. 22,95
(4,59 CHF/l)



Nitro-Coffee Whipper

Feinporiges,
cremiges Getränk
mit Schaumkrone
Nr. 119G01
Fr. 149,95



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. 29,95
(42,79 CHF/l)



Champagner
Elegant-trocken,
feinperlig
Nr. 689L01
Fr. 59,95
(7,99 CHF/100 ml)



Cocktail Shaker
Umfangreiches Zubehör
Nr. 020M07
Fr. 52,95



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept
[hagengrote.ch/
limoncello](http://hagengrote.ch/limoncello)



PROBIEREN SIE AUCH



Espresso-Martini >



Rum-Chocolate-Cocktail >



Espresso-Rum Cocktail >



Nitro-Espresso-Cocktail >



Irish Coffee >



Nitro-Kaffee-Orangencocktail >



Holunder-Apéro >



Indischer Mango-Ingwer-Lassi >



Espresso-Bananen-Smoothie >

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