

Erfrischend fruchtig - 14.08.2014

## Cocktail der Woche Teil 3: "Never Forget"

Von Marco Reinke

Jeden Donnerstag veröffentlichen wir ein Cocktail-Rezept, gemixt von einem Barkeeper aus Bremen. Heute gibt es den "Never Forget" von Marcel Koblitz vom "El Mundo".

F Empfehlen

Tweet

+1



© Marcel Koblitz

Der "Never Forget" frisch zubereitet.

Seit 15 Jahren arbeitet Marcel Koblitz in der Bremer Gastronomie und seit rund 3 Jahren ist im "El Mundo" tätig. Ursprünglich hatte er das Getränk für den Valentinstag kreiert, um den Abend unvergesslich zu machen. Geschmacklich ist der "Never Forget" leicht, erfrischend, fruchtig mit einer angenehmen Süße und einer herben Note.

Und so geht´s:

### Zutaten:

- 3cl Vodka
- 2cl Rum
- 8cl Orangensaft
- 8cl Ananassaft
- 8cl Maracuja Nektar
- 0,5cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 1,5cl Vanille Sirup
- 1,5cl Grenadine

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten im Shaker auf Eiswürfel kräftig schütteln.
2. In ein Glas auf frische Eiswürfel abseihen.
3. Mit frischen Früchten garnieren und genießen!

## Weitere Artikel aus diesem Ressort

**Der Begleiter für den Sommer:** [Cocktail der Woche Teil 2: "Fasanenjäger"](#)

**So trank ihn Ernest Hemingway:** [Cocktail der Woche Teil 1: "Frozen Daiquiri"](#)