

Sie sind hier: Home | | Eiskalt serviert

## leichter leben

[beitrag schreiben](#)

kochen &amp; geniessen

### Eiskalt serviert

#### Eiswürfel

Die kleinen Eisberge kühlen Gläser vor, ohne gleich zu schmelzen. Dafür das Wasser vor dem Einfrieren aufkochen - der Kalkgehalt sinkt, und die Würfel werden schön durchsichtig. Oder Sie verwenden Mineralwasser. Damit die Würfel im Gefrierfach keinen Geruch annehmen, einen Behälter mit Abdeckung oder Eiswürfelbeutel zum Zubinden füllen. Zum Mixen leicht angetaute Eiswürfel verwenden, die kühlen schneller.



Text: Kristina Junker

#### Cracked Ice

Okay, Sie können wie Sharon Stone in "Basic Instinct" zum Eispickel greifen. Leichter bekommt man Cracked Ice so:

Wasser in einen gut ausgespülten Tetrapak (von Milch oder Saft) füllen und einfrieren. Wenn die Packung ganz hart ist: An einer Seite aufschneiden, mit einem Holzhammer kleine Eisstückchen vom Block abschlagen. Den Rest zurück ins Gefrierfach.

#### Crushed Ice

Das "zerschmetterte Eis" glitzert schön Crushed Ice Das "zerschmetterte Eis" ist noch feiner als Cracked Ice, schmilzt flotter und verlängert den Genuss von Cocktails wie dem Mint Julep. Am leichtesten stellt man es mit einem Ice-Crusher her (gibt's elektrisch oder mit Handkurbel). Oder Sie stecken ein paar Eiswürfel in einen Plastikbeutel und umwickeln ihn mit dem Geschirrtuch. Mit einem Fleischklopfer zerkleinern.

#### Eisschnee

Die Flöckchen in Form von Mandelsplittern mit einem Messer vom Eisblock abschaben. Da die Plättchen hauchfein sind, kühlen sie allerdings kaum. Aber sie sehen hübsch aus, z. B. als Deko im Prosecco.

#### Eis-Service

Viele Gäste eingeladen und ein ganz kleines Gefrierfach? Unter [www.icefrocks.com](http://www.icefrocks.com) kann man nachschauen, wo's Eiswürfel & Co. zu kaufen gibt.

Wussten Sie ...

... dass der Cocktail dieses Jahr seinen 200. Geburtstag feiert? Erfinder süffiger Mixgetränke ist der kreolische Apotheker Antoine Amadie Peychaud. Anfang des 19. Jahrhunderts mischte er im French Quarter in New Orleans nicht nur Arzneimittel, sondern auch französischen Brandy, Magenbitter, Wasser und Würfelzucker. Serviert wurde der Drink in einem Eicherbecher - der heißt auf Französisch "coquetier" und gab der Erfindung den Namen: "Cocktail".

Fragen & Antworten

Woran erkennt man einen guten Boston-Shaker?

"Daran, dass er perfekt schließt", sagt Matthias Knorr. "Und das kann man schon im Laden testen!" Das Glas hinstellen, den Metallbecher drüberstülpen. Dem Metallboden einen Klapps geben. Wenn man den Becher nun hochhebt, darf das Glas nicht herausrutschen.

Was ist ein Ausgießer?

Eine Alternative zum Barmaß. Den Aufsatz mit dem Rüsselchen nach oben auf die Flasche stecken und beim Ausschütten mitzählen - pro Sekunde fließt 1 cl durch.

Gibt es Anti-Kater-Tricks?

Ja: nach jedem Drink ein paar Happen essen und Wasser trinken! Alkohol schießt dann nicht so schnell ins Blut; man merkt rechtzeitig, ob eine Pause nötig ist.

---

[weiterempfehlen](#) | [merken](#) | [drucken](#)

---

**Bewertung:**

[Kommentar abgeben](#)

Dieser Beitrag wurde noch nicht bewertet. Geben Sie den ersten Kommentar ab!

---

---