

Esquire

Rezepte für die 14 besten Frozen Cocktails

Der Sommer ist noch nicht vorbei. Diese erfrischenden Drinks machen jeden Strandtag oder jeden Aufenthalt am Pool zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Von Brad Japhe

In seinem bekanntesten Song rät uns Frozen – der Disney-Klassiker aus dem Jahr 2013 – „loszulassen“. Aber wenn es um Frozen Cocktails geht, sind wir dazu niemals bereit. Vor allem nicht während der Hundstage im Sommer. Tatsächlich hat eine aktuelle unabhängige Umfrage von Paragon Brands ergeben, dass ein Drittel der Verbraucher zu dieser Jahreszeit eiskalte Slush-Drinks gegenüber traditionellen Drinks bevorzugt. Und dieses Format wird bei Verbrauchern der Generation Z immer beliebter.

Der Erfrischungsfaktor liegt auf der Hand: Crushed Ice kühlt schnell und macht selbst die stärksten Spirituosen angenehmer. Und das oft mit Stil. „Man trinkt gefrorene Cocktails, weil man im Grunde genommen möchte, dass der Alkohol einen umarmt und nicht wie Whisky oder purer Wodka in der Kehle brennt“, sagt Cocktail-Autor Dan Dunn.

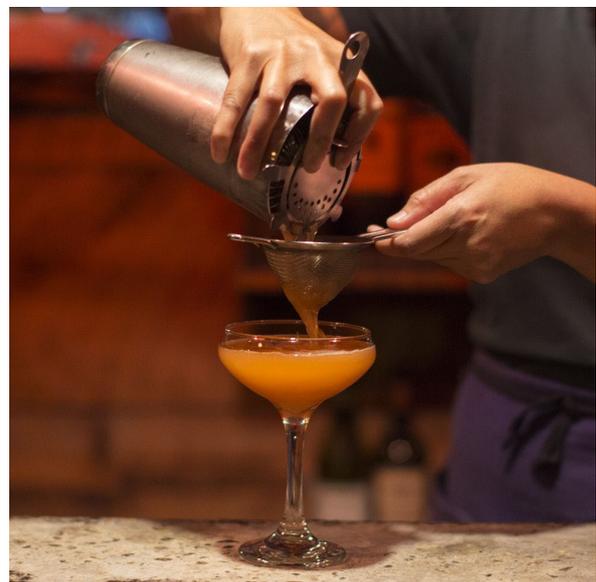
Wenn man sie zu Hause mixt, möchte man auch, dass sie einfach zuzubereiten sind, ohne dass man einen Abschluss in Mixologie benötigt. Oder in Chemie, wenn wir schon dabei sind. Einen perfekten Frozen Cocktail zu Hause zuzubereiten, ist ganz einfach. Und Sie müssen uns nicht einfach beim Wort nehmen. Dunn, der den beliebten Podcast *What We're Drinking* (Was wir trinken) moderiert, hat diesem Thema eine ganze Folge gewidmet. (Ich war sein geschätzter Gast).

Ich habe auch mit einigen Fachleuten aus der Branche gesprochen, die diese Idee nicht nur bestätigten, sondern auch eine Reihe von Rezepten mit mir teilten, die Sie ganz einfach in Ihrer Küche nachmachen können. Das einzige „Laborgerät“, das Sie dafür benötigen, ist ein leistungsstarker Mixer und eine große Tüte Eiswürfel.

Slushy Paper Plane

Dachten Sie, dass der Paper Plane nicht als Frozen Cocktail funktionieren könnte? Denken Sie noch einmal darüber nach.

Der Paper Plane ist eine moderne Variante des Last Word. Obwohl er vor weniger als zwanzig Jahren kreiert wurde, ist er bereits zu einem Klassiker geworden, der weltweit auf den Cocktail-Karten zu finden ist. Er ist bittersüß, raffiniert und ausgesprochen kräftig. In der gefrorenen Version ist er gleichzeitig intensiv und



belebend. „Der gefrorene Paper Plane ist mein Ass im Ärmel, wenn sich die Welt wie ein Heißluftofen anfühlt“, sagt Dunn. „Es ist kein Cocktail für den Pool. Es ist ein Cocktail, der einem hilft, sich wieder zu fangen. Natürlich eiskalt serviert.“

Zutaten:

¾ oz hochprozentiger Bourbon

¾ oz Amaro Nonino

¾ oz Aperol

¾ oz Zitronensaft

1 Glas Eis

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Mixer geben und 45 Sekunden lang mixen, bis eine homogene Konsistenz entsteht. Gut umrühren, bevor Sie den Drink in ein hohes Glas gießen.