

Gruppenstunde des Monats August 2010: Cocktailabend

Passend zur sommerlichen Hitze hier ein Vorschlag für einen abkühlenden Cocktailabend mit Beachflair

Rahmenbedingungen:

- am besten einigt ihr euch schon in der Gruppenstunde davor welche Cocktails ihr anbieten wollt, damit ihr im Vorfeld die Zutaten einkaufen könnt (siehe Rezepte unten).
- macht euch ebenfalls über die Deko eurer Bar in der Gruppenstunde vorher Gedanken, so dass jeder etwas von zuhause zum dekorieren mitbringen kann (Anregungen findet ihr unten)
- denkt daran genügend kleine Messer, Schneidebrettchen und Schüsseln für Obst und Eis, sowie Karaffen für fertige Cocktails da zu haben.
- Wenn ihr Cocktailutensilien besitzt ist das natürlich super, ansonsten tun es auch ein Messbecher, ein Kochlöffel, ein Mixer/Pürierstab und ein Handrührer. Löffel sind meistens auch ganz nützlich.
- Wenn ihr nicht genug große Gläser habt denk daran euch auch diese rechtzeitig auszuleihen oder von zuhause mitzubringen (aus einem Glas schmeckt es besser als aus Plastik und „klüger“ ist es auch☺).
- Mit Röhrchen sieht es meist netter aus, also denkt auch daran welche zu besorgen.
- Ausdrucke der Rezepte am besten in Klarsichthülle müssen auch vorbereitet werden.
- Gut ist auch eine Kühlmöglichkeit z.B. Kühlschrank oder Wanne mit kaltem Wasser und Eis drin zu haben.

Ablauf:

Zeit	Inhalt	Wer ?	Material/Zutaten
20 min	<p>Aufbau: Verwandelt euren Gruppenraum oder den Ort an dem ihr die Gruppenstunde durchführen wollt mit ein paar Gegenständen in eine nette und chillige Cocktailbar. Vorschläge für die Materialien findet ihr seitlich aufgelistet, aber eurer Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt.</p> <p>Wenn ihr keine Bar im Gruppenraum habt oder die Veranstaltung ins freie verlegt eignet sich für die Bar ein Biertisch oder sonst ein Tisch.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Kinderplanschbecken mit Wasser drin - Sonnenschirme - Liegestühle - Strohmatten - Blumengirlande - Palmen - evtl. Biertisch

	Einigt euch auf einen abwechselnden Bardienst oder bereitet alles gemeinsam vor (Obst schnippeln, Gläser herrichten, Sahne schlagen, Cocktails Mixen...) und macht eine „Do it yourself Bar“.		
Pro Glas ca. 5 Minuten	<p>Pina Colada</p> <p>Zubereitung: Kokosmilch und Ananassaft verrühren. Sahne, Puderzucker und Kokosraspел mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen oder im Shaker schütteln.</p> <p>2 Eiswürfel in ein Gläser geben und mit Pina Colada auffüllen. Auf das Glas einen gehäuften EL Kokossahne geben und mit ½ Scheibe Ananas dekoriert sofort servieren.</p>		<p>Für eine Portion: 100 ml Kokosmilch 150 ml Ananassaft 40 ml Sahne ½ EL Puderzucker 25 g Kokosraspел 2 Eiswürfel oder etwas Crushed Ice ½ Scheibe Ananas Evtl. 2 St Amarenakirschen</p> <p>Für die über 18 Jahre dürfen noch 100 ml BACARDI Carta Blanca oder anderer karibischer weißer Rum rein.</p>
Pro Glas ca. 2 Minuten	<p>Alkoholfreier Caipirinha</p> <p>Zubereitung: Limette in Würfel schneiden, brauner Zucker und Limetten in ein Glas geben, Limetten mit einem Stößel oder dem Kochlöffel quetschen. Glas mit Crushed Ice auffüllen und mit Bionade aufgießen. Evtl. noch mit einer Limettenscheibe dekorieren.</p>		<p>Für eine Portion: ½ Limette 2-3 EL brauner Zucker Crushed Ice Bionade Holunder</p>
Pro Glas ca. 5 min.	<p>Shirley Temple</p>		<p>Für eine Portion: 4cl Zitronensaft 1cl Grenadine</p>

	<p>Zubereitung: Die ersten 3 Zutaten im Shaker (oder Mixer/Pürierstab) mischen in ein Glas mit Crushed Ice gießen und mit Gingerale auffüllen. Evtl. mit einer Zitronenscheibe dekorieren.</p>		<p>1cl Zuckersirup Crushed Ice Gingerale 1 Scheibe Zitrone</p>
Pro Glas ca. 5 min.	<p>Kiwi Dream</p> <p>Zubereitung: Milch und Limettensaft in einem Mixer (oder Pürierstab, oder Shaker) auf niedriger Stufe vermengen. Kiwi, Zucker und Vanilleeis hinzufügen und Glatt mixen. Den Cocktail in ein Glas mit etwas Crushed Ice geben und mit den Kiwischeiben dekorieren und sofort servieren.</p>		<p>Für eine Portion: 150 ml Milch Saft von einer Limette 1 Kiwi (geschält und gewürfelt) ½ EL Zucker 200g Vanilleeis Crushed Ice 2 Kiwischeiben (als Deko)</p>
Pro Glas ca. 2 min.	<p>Caribic Flip</p> <p>Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker (Mixer/Pürierstab) gut mischen auf Crushed Ice servieren und mit Ananas und/oder Orangenscheibe dekorieren.</p>		<p>Für eine Portion: 8cl Orangensaft 8cl Maracujasaft 4cl Ananassaft 4cl Garanatapfelsaft 1 -2 Spritzer Zitrone Crushed Ice 1/2 Scheibe Ananas oder Orange zum dekorieren</p>
20 min.	Gemeinsames Aufräumen		

Wir wünschen euch viel Spaß bei eurer ganz individuellen karibischen Cocktailbar.

Quellen:
www.chefkoch.de