

Hauscocktail Datasibirsk



Zutaten für vier Cocktails:

2 cl Wodka (eisgekühlt)

3 cl Cointreau (eisgekühlt)

frisch gepresster Grapefruitsaft
von einer Grapefruit (eisge-
kühlt)

roter Zucker

trockener Sekt oder Champag-
ner zum Aufgießen (gut
gekühlt)

1. Sektgläser im Kühl-
schrank oder Tiefkühler
vorkühlen.

2. 2 cl Wodka, 2 cl Cointreau
und den Saft einer frisch
gepressten Grapefruit
vermischen.

3. Den Rand von vier
Sektgläsern in den ausge-
pressten Grapefruit-Hälften
drehen und dadurch
befeuchten.

4. Roten Zucker auf einem
Teller gleichmäßig verteilen.

5. Den Rand der Sektgläser
in dem roten Zucker drehen,
damit ein Zuckerrand
entsteht.

6. Zwei Finger breit
Grapefruitmix angießen,

ohne den Zuckerrand zu
beschädigen.

7. Mit trockenem Sekt oder
Champagner aufgießen.

Hinweise:

Dieser Cocktail war der
zumeist verwendete Aperitif
bei den Gasteessen bei
Siemens in München,
Neuperlach, Anfang der
80er Jahre.

Seinen Namen Datasibirsk
verdankt er der Geschichte,
dass früher an diesem
Standort rundherum nichts
war, und das ganz im Osten
von München, also Sibirien.
Der erste Teil kommt von
Datenverarbeitung.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Getränke, Aperitif,
Cocktail, alkoholisch,
deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023