

Entdecke einen Klassiker!

Bloody Mary

Der Bloody Mary ist ein zeitloser Klassiker, der durch seine erfrischende Würze und den herzhaften Geschmack überzeugt. Dieses Rezept zeigt dir, wie du ihn ganz einfach zubereiten kannst:

Zutaten

- 2 cl Wodka
- 6 cl Tomatensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 Dash Tabasco
- 1 Dash Worcestersauce
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Gib alle Zutaten in einen Shaker.
2. Schüttele die Mischung kräftig, um die Aromen zu vermengen.
3. Fülle den Bloody Mary in ein Stamper-Glas um.
4. Verziere deinen Bloody Mary mit einer Limettenscheibe, einem Stück Stangensellerie und einem Strohhalm.

Dieser erfrischende Cocktail eignet sich perfekt für Brunches, Partys oder einfach, um einen entspannten Abend zu genießen. Der herzhafte Geschmack mit einer leichten Schärfe macht den Bloody Mary zu einem zeitlosen Favoriten.

