



Bloody Mary

🕒 250–260 Min 🍷🍷🍷

Zubereitung

- 1 Weinessig, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Kotányi-Kräuter in ein Glas geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehrere Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Den vorbereiteten Mix in einen Krug geben. Worcestershire-Sauce, Tomatensaft, Wodka und Eis hinzufügen und gut umrühren.
- 3 Den Rand von vier hohen Gläsern mit einer Zitronenscheibe einreiben. Das Tajín auf einen kleinen Teller geben und die Gläserwand darin eintauchen.
- 4 Die Gläser mit Eis füllen und den Cocktail in jedes Glas abseihen.
- 5 Mit Spießen aus Oliven und Gewürzgurken garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

2 EL	Weinessig
2 TL	Zucker
2 TL	Worcestershire Sauce
1 EL	Lake von eingelegten Oliven oder Gurken
20 ml	Zitronensaft
	Fein geriebene Zitronenschale
1 TL	🍷 Rosmarin geschnitten
1 TL	🍷 Basilikum gerebelt
450 ml	Tomatensaft
210 ml	Wodka oder alkoholfreie Alternative
	Einige Handvoll Eis, plus etwas mehr zum Servieren
	Zitronensaft, für den Rand
2 EL	Tajín-Gewürzmischung, für den Rand
	Gurken und Oliven, zum Garnieren

