

# 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 Gläserrand darin eintauchen.
4. Die Gläser mit Eis füllen und den Cocktail in jedes Glas abseihen.
5. Mit Spießen aus Oliven und Gewürzgurken garnieren.

## Zutaten 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 |