



Zubereitungszeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Spicy Paloma

Spicy Paloma

Nach Belieben Maitre Marcel Grobes Steinsalz ideal für die Salzmühle

120 ml weißer Tequila

60 ml Grapefruitsaft (frisch gepresst)

60 ml Limettensaft (frisch gepresst)

15 ml Rinatura Agavensirup Bio

1 Teelöffel Cholula Hot Sauce Original

Nach Belieben Fassbrause Grapefruit oder Bitter Lemon (zum Auffüllen)

Spicy Paloma

1.

Nach Belieben den Rand von zwei (ca. 240 ml) Gläsern mit grobem Salz garnieren. Dazu Salz auf einem kleinen Teller ausbreiten. Glasrand zuerst mit Limettenspalte anfeuchten. Anschließend den Rand in das Salz drücken. Die Gläser mit Eiswürfeln füllen.

Tequila, Grapefruitsaft, Limettensaft, Agavensirup und Cholula Hot Sauce in einen Cocktailshaker geben. Mit Eis auffüllen und kräftig schütteln, bis alles gut vermischt und gekühlt ist.

Den Cocktail in die vorbereiteten Gläser gießen und mit Fassbrause Grapefruit auffüllen. Mit Grapefruitscheiben und/oder Limettenspalten garnieren und sofort servieren.