

JÄGERMEISTER-Cocktails aus den USA

„JÄGERMEISTER in heaven“

2 cl JÄGERMEISTER
3 cl Wodka
3 cl Creme de Cacao weiß
3 cl Grenadinesirup

mit Ananassaft, Orangensaft im Blender
auf crushed ice mixen

Deko: halbe Erdbeere auf Scheibe Melone
plus Scheibe Orange mit Kirsche und Physalis
im Kelch mit Wunderkerze servieren

„Jägerinha“

6 cl JÄGERMEISTER
½ Limette
Rohrzucker

Limetten achtern und mit 1- 2 Barlöffeln
braunem Rohrzucker bestreuen und
im Whiskey-Tumbler mit einem Holzstößel zerdrücken
Tumbler mit crushed ice und JÄGERMEISTER auffüllen

„Jäger von Lütgenhof“

4 cl JÄGERMEISTER
4 cl Pfirsichsaft
4 cl Ananassaft
Tonic Water

Zutaten außer Tonic in Blender auf crushed ice geben
anschließend ins Glas und mit Tonic Water auffüllen

Deko: ein Drittel Banane mit Kirsche auf den Glasrand
und extra ¼ Scheibe Ananas und ½ Scheibe
Orange mit einer Kirsche und einer Physalis

„JÄGER-U-Boot“

2 cl JÄGERMEISTER im Likörglas
in einem 0,3-l-Glas mit Bier versenken

„California Surfer“

5 cl JÄGERMEISTER
3 cl Batida de Coco
10 cl Ananassaft

im Mixer auf Eis blenden
und mit Mixstab im hohen Barglas servieren

„Stomach Ache“

3 cl JÄGERMEISTER
Dash scharfe Pfeffersoße
im Likörglas servieren

„Jägerita“

4 cl JÄGERMEISTER
2 cl Cointreau
4 cl Zitronensaft

im Glas mit Salzrand und Zitronenmelisse servieren

„Jäger Vacation“

3 cl JÄGERMEISTER auf Eis
6 cl Pina-Colada-Mix
6 cl Ananassaft

im Mixer auf Eis blenden
und mit Mixstab im hohen Barglas servieren

„Jäger Eraser“

4 cl JÄGERMEISTER
2 cl Wodka

im hohen Barglas mit Eis und Soda servieren

„Jäger Her Up“

3 cl JÄGERMEISTER

im Barglas mit Sprite und Eis auffüllen

„JM 1“

2 cl JÄGERMEISTER

2 cl Martini bianco

2 cl Gin

auf Eiswürfel in Whiskey-Tumbler geben

Deko: auf Glasrand: ½ Scheibe Orange

½ Scheibe Zitrone

„Javameister“

3 cl JÄGERMEISTER

im heißen Kaffee mit Sahne servieren

„Chocomeister“

3 cl JÄGERMEISTER

in heißer Schokolade mit Sahne servieren

„Jäger Squeeze“

3 cl JÄGERMEISTER

in ein hohes Barglas geben
und mit Grapefruit-Saft auffüllen

„Bitter Kraut“

2 cl JÄGERMEISTER

2 cl Campari

auf Eis in einem hohen Barglas servieren
und mit Soda auffüllen

„Jäger Royale“

3 cl JÄGERMEISTER

in einer Sektklöße mit Sekt extra dry auffüllen

„Jäger Mary“

5 cl JÄGERMEISTER

Dash Worcestersauce

im hohen Barglas mit Tomatensaft auffüllen

„Jäger Shake“

2 cl JÄGERMEISTER

2 cl Batida de Coco

12 cl Milch

in ein Barglas mit Eis geben

„Master Mix“

3 cl JÄGERMEISTER

2 cl Vermouth extra dry (Martini)

Dash Angostura

Zutaten auf Eis ins Rührglas geben
mit Barlöffel umrühren

in Cocktailschale abseihen

Deko ins Glas: 1 Stick mit Kirsche

„Jäger Speed“

4 cl JÄGERMEISTER

2 cl Wodka

8 cl Red Bull

im hohen Barglas mit Tonicwater auffüllen
und mit Eis servieren

„Jäger Cherry“

4 cl JÄGERMEISTER

2 cl Wodka

im hohen Barglas mit Kirschsaft auffüllen
und mit Eis servieren

„JÄGERMEISTER classics“

(Jäger Cola, Jäger Orange, Jäger Tonic,
Jäger Limette, Jäger-Cult)

4 cl JÄGERMEISTER

jeweils im hohen Barglas mit Cola, Orangensaft,
Tonic Water, Fanta Limette oder Red Bull auffüllen
und mit Eis servieren