

Bea's Rezept #1 - Margarita

Zu den echten Klassikern unter den Cocktails zählt die Margarita. Sie soll ihren Ursprung in den USA oder auch in Mexiko haben und steht für eine einfache Herstellung und große Wirkung. Benötigt werden dafür vor allem Tequila, Cointreau und Zitronen- oder Limettensaft.

4 cl Tequila werden mit **2 cl Cointreau** und **2 cl Limettensaft** vermischt und in einem Shaker schön mit einigen Eiswürfeln geschüttelt. Vor dem Servieren benetzt man den Rand des Cocktailglases mit einer Limettenscheibe und taucht es dann kurz in Salz, sodass der stilechte Salzrand entsteht. Am besten eignet sich für eine Margarita ein qualitativ **hochwertiger Tequila Silver der Marke Jose Cuervo oder Sierra (*)**. Zahlreiche Abarten der Margarita können noch zusätzlich verfeinert werden, beispielsweise mit Erdbeersirup.

(*) **Alkoholische Zutaten:**

<http://www.rumundco.de/Sierra-Tequila-Silver-10l-38>

<http://www.rumundco.de/Corralejo-Tequila>