Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Margarita

Ein Rezept von Margarita, am 31.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2-3 TL** | Salz |
| **5 cl** | weißer Tequila |
| **2 cl** | Triple Sec (z. B. Cointreau) |
| | Shaker |
| | Barsieb |
| **1** | Viertel von Bio-Zitrone |
| **3 cl** | frisch gepresster Limettensaft |
| | vorgekühlte Cocktailschale |
| | Eiswürfel |
| | Teesieb |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Cocktailschale (20 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Zuerst für den Salzrand das Salz auf einen flachen, kleinen Teller geben. Dann mit dem Zitronenviertel am äußeren Rand der vorgekühlten Cocktailschale entlangfahren.

2. Den angefeuchteten Rand Stück für Stück in das Salz tupfen, bis ein Salzrand entsteht. Zuletzt von oben auf den Fuß des Glases klopfen und überschüssiges Salz abschütteln.

3. Für die Margarita Tequila, Limettensaft und Triple Sec in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.

4. Den Inhalt des Shakers doppelt durch Barsieb und Teesieb in die Cocktailschale mit dem Salzrand gießen. Den Cocktail sofort servieren.