





BLOODY MARY

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

- > 2-4 cl Vodka
- > 8 cl Tomatensaft
- > 2 Spritzer Tabasco
- > 4 Spritzer Worcestersauce
- > 1 TL Kapern
- > Selleriestange
- > Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- > Vodka und Tomatensaft abmessen und in einen Shaker geben. Tabasco, Worcestersauce und Eiswürfel dazugeben. Shaken was die Arme hergeben.
- > In ein Highball-Glas geben und je nach Geschmack entweder mit gehackten Kapern oder Salz, Pfeffer und Selleriestange 'on the rocks' servieren.

TIPP

- > Noch frischer wird der scharfe Klassiker mit einem Spritzer Zitronensaft.
- > Und wem der Katerdrink mit Vodkazugabe doch zu heftig ist, lässt den Alkohol einfach weg und genießt mit der 'Virgin Mary' die Jungfrau Maria.









