

Rote Bete-Bloody Mary mit Glubschaugen und Hexenfingern

🕒 30 Minuten III Leicht



Bild: BVEO

Zubereitung

Möhrenfinger

Die Möhren waschen und trocknen. Sie sollten so groß sein, dass sie aus den Gläsern rausgucken. Mit einem scharfen Messer einen Nagel herausschneiden.

Für die Gelenkfalten 2 cm unter dem Nagel 3 dünne Falten herausschneiden. 5 cm unter diesen Falten nochmal 4 dickere Falten herausschneiden.

Zwischen Nagel und den oberen Falten die Möhren schälen, damit diese dünner werden. Das gleich zwischen den oberen und unteren Falten wiederholen.

Zur Orientierung auf die eigenen Finger schauen, das hilft!

Ein bisschen Frischkäse auf das Nagelbett streichen, und eine Mandel draufkleben.

Radieschen-Glubschaugen

Die Radieschen waschen und trocknen. Die grünen Stängel wegschneiden und an der selben Stelle ein kleines rundes Loch schnitzen - groß und tief genug um eine kleine Blaubeere zu halten.

Zutaten für 6 Pers.

für den Cocktail

100 ml Rote Bete-Saft, 50 ml Tomatensaft, Saft einer Zitrone, 1 EL Worcestershire-Soße, 1 TL Meerrettich, 1/2 TL Scharfe Sauce z.B. Chili-Soße, 50 ml Wodka, Sellerie-Salz, Frischer Pfeffer, Eiswürfel

für die Deko

8 lila Möhren, 8 weisse ganze Mandeln, 1 EL Frischkäse, 4 Radieschen und 4 Blaubeeren, 2 lange Sellerie-Stangen, eine Scheibe Zitrone, 1 EL schwarzer Sesam, Holzspieße

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Mit einem kleinen Messer das Radieschen so schälen, dass rote Blutadern entstehen. Ausgangspunkt der Adern ist das Loch, die Blaubeere wird nämlich unsere Pupille!

Die Blaubeere in die Aushöhlung stecken und mit einem kleinen Holzspieß fixieren. Dasselbe mit allen Radieschen machen.

Glas-Deko

Die Ränder der Gläser mit einer Scheibe Zitrone anfeuchten und in schwarzen Sesam tauchen, so dass dieser an den Rändern kleben bleibt. In den Kühlschrank stellen.

Die Sellerie stangen so schneiden, dass sie ebenso lang wie die Möhren sind.

Cocktail

Alle Zutaten inklusive Eiswürfel in einen Shaker geben. Sorgfältig schütteln, abschmecken und in die gekühlten Gläser portionieren. Dann die Grusel-Drinks mit Sellerie, Glubschaugen-Radieschen und Möhrenfingern dekorieren.



Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de