

DRINKS.

Paloma



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Tequila
- **2cl** Limettensaft
- **1** Prise Salz
- **Grapefruit** Soda (Topping)
- **1TL** Agavensirup oder sonstiger Sirup

Zubereitung

1. Tequila, Limettensaft und Sirup in ein Highball-Glas auf Eis geben.
2. Eine prise Salz begeben und alles gut verrühren.
3. Mit Grapefruit Soda aufgiessen.
4. Nach belieben mit einem Grapefruit- oder Limettenschnitz garnieren und den Glasrand mit wenig Salz überziehen.



Beschreibung

Woher der Paloma genau kommt und wie er entstanden ist, ist weitgehend unbekannt. Man weiß jedoch, dass er seinen Ursprung in Mexico hat, was nicht besonders zu überraschen mag, handelt es sich bei dem Paloma (span. Taube) um einen Tequila Cocktail. Obwohl es heute zahlreiche Variationen des Getränks gibt, sind zwei Zutaten immer essentiell: Tequila und Grapefruit Soda. Der Paloma wird in einem Highball-Glas serviert und wer es gerne dekorativ mag, kann den Rand vor der Zubereitung mit einem Limetten- oder Grapefruitschnitz einreiben und kurz in einen Teller mit etwas Salz tunken.