

## Rum - das Seemannsgetränk

Rum ist meistens an Bord, hier sind einige Mixgetränke und Longdrinks, wobei Wert darauf gelegt wurde, nicht zu starke Getränke zu mixen.

Wenn noch Eiswürfel an Bord sind, ist es optimal. Sonst gut gekühlt servieren.

Außerdem habe ich noch einige Rezepte für alkoholfreie Mischungen.

**Zuckersirup:** 500 ml Wasser mit 500 gr Zucker unter Rühren zum Kochen bringen, und den Zucker auflösen. Abkühlen lassen, in Flaschen füllen.

Alkoholfrei	Cocktails	Longdrinks
<b>APPLE FRAZZLE</b>	<b>BLACK DEVIL</b>	<b>RUM SCREWDRIVER</b>
120 ml Apfelsaft 1 TL Zuckersirup 1/2 TL Zitronensaft mit Mineralwasser auffüllen	60 ml weißer Rum 15 ml trockener Wermut schwarze, entkernte Olive dazu	60 ml brauner Rum mit kaltem Orangensaft auffüllen

<b>BABY BELLINI</b>	<b>HAVANNA COCKTAIL</b>	<b>RUM COLA</b>
60 ml Pfirsichsaft 30 ml Zitronensaft mit Cidre auffüllen (Apfelmost)	60 ml weißer Rum 60 ml Ananassaft 15 ml Zitronensaft	60 ml brauner Rum mit Cola auffüllen mit Zitronenachtel

<b>FAUX KIR ROYALE</b>	<b>RUM SOUR</b>	<b>CUBA LIBRE</b>
45 ml Himbeersirup mit Cidre auffüllen (Apfelmost)	60 ml weißer Rum 30 ml Zitronensaft 1 TL Zuckersirup Zitronenscheibe + Mara- schinokirsche dazu	60 ml weißer Rum Mit kalter Cola auffüllen mit Zitronenachtel servieren

<b>RUM FIX</b>
wie Rum sour, <b>nur</b> mit goldenem Rum + 15 ml Wasser

<b>PLANTERS COCKTAIL</b>
60 ml brauner Rum 30 ml Zitronensaft 1 TL Zuckersirup