



## Xenia macht Drinks.... \*hicks\*

### Apfelstrudel Sidecar 4 Gläser

Zu Weihnachten mag ich gerne festlich und opulent. Also der Tisch soll mit dem besten Geschirr gedeckt sein, schön dekoriert, es soll wundervolles essen geben – davon dann viel und hervorragend, die ganze Wohnung soll funkeln und duften. So was man sich eben als Weihnachtsfest erträumt. Um unseren Tisch versammeln sich

am Weihnachtsabend zwischen 8 und 12 Leuten. Es wird immer herrlich kitschig, besinnlich, laut, lustig und einfach herrlich.

Ich bin keine schwerer Trinker – aber zu Weihnachten gehört für mich ein guter Wein zum Essen und zur geselligen Tischrunde dann die Killer-Bowle der Schwiegermutter. Samt der schmutzigen Witze des Schwiegervaters. Je leerer die Bowle Schüssel, desto lustiger die Witze. :-)

Zum Start des Abends gibt es einen Aperitif. Wir stoßen an und wünschen uns alle von Herzen ein schönes Fest. Traditionen schafft man in dem man sie pflegt. Also sorgen der Gatte und ich jedes Jahr nicht nur für lecker Essen, sondern zaubern auch was Nettes zum Start.

Dieses Jahr machen wir eine Variante eines Klassikers: einen Sidecar. Der Sidecar galt seit den 40er und 50er Jahren als einer der Standard Cocktails. Er besteht klassisch aus Weinbrand, Cointreau und Zitronensaft. Ich bin neulich über die Variante eines Apfelstrudel Sidecar gestolpert und dachte, dass der ja perfekt für Weihnachten passt.

Man kann den Cocktail nicht ganz spontan machen – der Apfelsaft muss gekocht werden und dann erst wieder erkalten. Aber ich empfehle einfach gleich eine größere Aenge Apfelsaft aufzukochen. Der schmeckt nämlich nach mehr.

### Apfelstrudel Sidecar

#### Zutaten

200 ml Apfelsaft  
1 Zimtstange  
4 Nelken  
1 Steranis  
100 ml Cognac  
50 ml Madeira  
50 ml Amaretto  
Saft einer Zitrone

1. Den Apfelsaft mit den Gewürzen zusammen aufkochen und dann wieder erkalten lassen.
2. Alle Zutaten abmessen, gut rühren oder shaken, über Eiswürfel servieren.
3. Prost.

