

Cocktail Rezepte

Altenglische Bowle

Zutaten:

20 cl Whisky (Scotch)
150 cl Weißwein
150 cl Sekt
Minze

Gattung:

Alkohol: 13%
Kategorie: Bowle
Geschmack: kräftig
Dekoration: Minze
Menge: 320 cl

Zubereitung: (Menge für ca. 10 Personen)

Etwa zwei Bunde getrocknete Minze- oder Pfefferminzblätter zerbröseln, in einer Schale mit dem Whiskey übergießen und einige Stunden durchziehen lassen. Den Ansatz durch ein Sieb in ein Bowlengefäß abgießen, mit dem Weißwein auffüllen und zwei bis drei weitere Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren gut umrühren und mit eiskaltem trockenem Sekt aufgießen.

Zusatz Info:

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten: Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist.