

Cocktail Rezepte

American Beauty Cocktail

Zutaten:

5 cl Vermouth bianco
3 cl Weinbrand
1 cl Portwein (weiß)
5 cl Orangensaft
2 cl Grenadinesirup
Eiswürfel

Gattung:

Alkohol: 13%
Kategorie: Weinbrand Cocktail
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Vermouth, Orangensaft und Grenadinesirup im Rührglas gründlich mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung auf weitere Eiswürfel in ein Becher- oder ein Longdrinkglas gießen. Den Portwein über einen Löffelrücken darüber fließen lassen. Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Zusatz Info:

Vermouth Bianco 15%

Diese Spezialität aus Italien und Frankreich wird durch das Versetzen von Wein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und anderen Zusatzstoffen hergestellt. Neben der Verwendung in Mixgetränken wird der Vermouth auch gerne als Aperitif pur oder "on the rocks" getrunken. Ein bekannter Vertreter ist der Martini Bianco, es sind aber eine ganze Reihe weiterer Marken am Markt verfügbar.