

Cocktail Rezepte

Bahia Cooler Cocktail

Zutaten:

3 cl Sherry medium dry
2 cl Vermouth Dry
1 cl Pastis
1 dash Orange Bitter
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 23%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Zitrone
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Im Rührglas alle flüssigen Zutaten gründlich mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung in ein Cocktailglas abgießen. Ein Stück Zitronenschale oder eine Zitronenscheibe über dem fertigen Drink ausdrücken und danach in das Glas geben.

Zusatz Info:

Sherry medium Dry 20%

Der halbtrockene Sherry hat eine an Bernstein erinnernde Färbung und wird auch unter der Bezeichnung "Amontillado" vertrieben. Er stammt - wie die anderen Sherrys auch - aus einem genau abgegrenzten Gebiet um die andalusische Stadt Jerez de la Frontera. Gekühlt reicht man den halbtrockenen Sherry gerne als Aperitif.