

Cocktail Rezepte

Bellini Cocktail

Zutaten:

1 cl Zuckersirup
10 cl Champagner
Pfersiche
Alkohol: 11%

Gattung:

Kategorie: Aperitif
Menge: 11 cl

Zubereitung:

Einen halben frischen Pfirsich pürieren und in einen vorgekühlten Champagnerkelch geben. Den Zuckersirup darübergießen und leicht verrühren. Mit eiskaltem, trockenem Champagner aufgießen und sofort servieren.

Bemerkung:

Wie der Name schon vermuten läßt, stammt der "Bellini" aus Italien. Anstelle des Champagner können Sie daher natürlich z.B. auch einen gut gekühlten Prosecco verwenden.

Zusatz Info:

Champagner 12%

Die exklusive Bezeichnung "Champagner" dürfen nur solche Schaumweine tragen, deren Trauben innerhalb eines exakt abgegrenzten Gebietes rund um die französische Stadt Reims angebaut wurden. Champagner wird nach einem bestimmten Verfahren ausgebaut - der "méthode traditionnelle champenoise" und reift in der gleichen Flasche, in der er auch in den Handel gelangt. Als Erfinder des Champagners gilt übrigens ein sagenhafter Benediktinermönch mit Namen Dom Pérignon. Anstelle des teuren Champagners kann in den meisten Rezepten zum Mixen aber auch ein trockener Sekt verwendet werden - der geschmackliche Unterschied verliert sich durch die Vermengung mit anderen Zutaten.