

Cocktail Rezepte

Bushranger Cocktail

Zutaten:

3 cl Dubonnet
3 cl Rum (weiß)
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 39%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Dubonnet, Rum, einen bis zwei Spritzer Angostura und einige Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale abgießen.

Zusatz Info:

Dubonnet 40% - Angostura 45%

Dubonnet 40%

französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muß er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.

Angostura 45%

Angostura ist ein bitterer Aromastoff, der aus der Rinde des gleichnamigen Baumes gewonnen wird. In den meisten Rezepten findet er nur als Würzmittel und in kleinen Mengen (fast immer in Spritzern bzw. ausgedrückt) Verwendung. Das Originalrezept, nach dem der Bitter noch heute in Trinidad hergestellt wird, stammt von einem abenteuerlustigen Deutschen aus Heidelberg, Dr. J. Siegert, der Angostura in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Suche nach einem Malariamittel kreierte.