

Cocktail Rezepte

Caramba Cocktail

Zutaten:

4 cl Cachaca
2 cl Grapefruitsaft
2 cl Zuckersirup
10 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 9%

Gattung:

Kategorie: Soda
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Sodawasser mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen und je nach Geschmack mit Sodawasser auffüllen. Vor dem Servieren umrühren. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca. Eines der bekanntesten Cachaca-Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

Grapefruitsaft 0%

Die Grapefruit oder Pampelmuse ist aus einer Kreuzung von Orange und Zitrone entstanden. Ihr leicht säuerlicher Saft gehört zu den wichtigsten Fruchtsäften in der Bar und wird für viele Rezepte benötigt.