

# Cocktail Rezepte

## Casino Cocktail

### Zutaten:

4 cl Gin  
1 cl Maraschino  
1 cl Zitronensaft  
1 dash Orange-Bitter  
Eiswürfel  
Alkohol: 31%

### Gattung:

Kategorie: Aperitif  
Geschmack: herb  
Dekoration: Cocktailkirsche  
Menge: 6 cl

### Zubereitung:

Gin, Maraschino, Zitronensaft und einen Spritzer Orange-Bitter mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in ein Aperitif- und Shortdrinkglas abseihen.

### Zusatz Info:

#### Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

#### Maraschino 32%

Aus Italien stammt dieser wohl bekannteste Kirschlikör, der durch seinen leichten Geschmack nach Bittermandeln ein so unverwechselbares Aroma aufweist. Neben der Verwendung in Mixgetränken aller Art wird der Maraschino auch gerne "on the rocks", z.B. als Digestif, gereicht.