

Cocktail Rezepte

Champagner Orange Cocktail

Zutaten:

2 cl Curacao Orange
10 cl Champagner
Alkohol: 15%

Gattung:

Kategorie: Aperitif
Dekoration: Orange
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Den Curacao in einen Sektkelch gießen und je nach Geschmack mit eiskaltem trockenem Champagner auffüllen.

Zusatz Info:

Curacao Orange 30%

Orangenlikör aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart. Der Name ist von der westindischen Insel Curacao abgeleitet, wo diese spezielle Bitterorangen früher vorwiegend geerntet wurden. Curacao Orange wird auch unter der Bezeichnung "Red Orange" vertrieben.

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.