

Cocktail Rezepte

Cherry Flower Cocktail

Zutaten:

2 cl Cognac
2 cl Cherry Brandy
1 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadinesirup
Eiswürfel
Alkohol: 22%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale abgießen.

Zusatz Info:

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Branntweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gut sortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.