

Cocktail Rezepte

Cognac Cassis Cocktail

Zutaten:

3 cl Cognac
3 cl Creme de Cassis
Eiswürfel
Alkohol: 28%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: süß
Dekoration: Erdbeere
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen.

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.

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.