

Cocktail Rezepte

Delmonico Cocktail

Zutaten:

2 cl Cognac
2 cl Gin
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth rosso
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 28%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Cognac, Gin, beide Vermouths und einen Spritzer Angostura mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und gut schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale 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.

Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein. Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.