

Cocktail Rezepte

Flora McDonald Cocktail

Zutaten:

4 cl Vermouth dry
2 cl Drambuie
2 cl Gin
Eiswürfel
Alkohol: 28%

Gattung:

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

Zubereitung:

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

Zusatz Info:

Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamel versetzter Wein. Er stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Italien. Trockener oder sehr trockener Vermouth - dry bzw. extra dry - darf maximal 40 g Zucker haben und weist gegenüber den süßeren Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf. Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".