

# Cocktail Rezepte

## King's Cross Cocktail

### Zutaten:

3 cl Bourbon Whiskey  
3 cl Vermouth rosso  
1 cl Bénédictine  
Zitronen  
Eiswürfel  
Alkohol: 30%

### Gattung:

Kategorie: Shortdrink  
Geschmack: halbtrocken  
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)  
Menge: 7 cl

### Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abgießen.  
Den fertigen Drink mit einem Stück Zitrone oder Zitronenschale abspritzen.

### Zusatz Info:

Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung ihres "Feuerwassers". Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillieren gegründet wurden. Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohlten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt. Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.