

Cocktail Rezepte

Lovely Butterfly Cocktail

Zutaten:

2 cl Vermouth bianco
2 cl Vermouth dry
1 cl Dubonnet
1 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Orange
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten im Shaker mit einigen Eiswürfeln gut schütteln und durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler abgießen.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Vermouth bianco 15%

Diese Spezialität aus Italien und Frankreich wird durch das Versetzen von Wein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und anderen Zusatzstoffen hergestellt. Neben der Verwendung in Mixgetränken wird der Vermouth auch gerne als Aperitif pur oder "on the rocks" getrunken. Ein bekannter Vertreter ist der Martini bianco, es sind aber eine ganze Reihe weiterer Marken am Markt verfügbar.