

Cocktail Rezepte

Rauhref Cocktail

Zutaten:

2 cl Curacao Triple Sec
2 cl Gin
2 cl Zitronensaft
10 g Zucker
Eiswürfel
Zitronen
Alkohol: 24%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: kräftig
Dekoration: Orange
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Den Rand eines Cocktailglases mit einem Zitronenviertel befeuchten und danach in eine flache, mit Zucker gefüllte Schale tupfen, damit es einen Crustarand bekommt. Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in das Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.