

Cocktail Rezepte

Red Kiss Cocktail

Zutaten:

2 cl Rum (braun)
2 cl Cherry Brandy
2 cl Ananassaft
6 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 17%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Cocktailkirsche
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Eiswürfel und alle anderen Zutaten außer dem Champagner in den Shaker geben. Kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale abgießen. Das Glas je nach Geschmack mit eiskaltem Champagner auffüllen.

Zusatz Info:

Champagner 12%

Die exklusive Bezeichnung "Champagner" dürfen nur solche Schaumweine tragen, deren Trauben innerhalb eines exakt abgegrenzten Gebietes rund um die französische Stadt Reims angebaut wurden. Champagner wird nach einem bestimmten Verfahren ausgebaut - der "méthode traditionnelle champenoise" und reift in der gleichen Flasche, in der er auch in den Handel gelangt. Als Erfinder des Champagners gilt übrigens ein sagenhafter Benediktinermönch mit Namen Dom Pérignon. Anstelle des teuren Champagners kann in den meisten Rezepten zum Mixen aber auch ein trockener Sekt verwendet werden - der geschmackliche Unterschied verliert sich durch die Vermengung mit anderen Zutaten.