

Cocktail Rezepte

Sahara Cocktail

Zutaten:

2 cl Vermouth dry
6 cl Bitter Lemon
Eiswürfel
Alkohol: 4%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Dekoration: Limette
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Vermouth über einige Eiswürfel in ein kleines Longdrinkglas fließen lassen und leicht verrühren. Je nach Geschmack mit kaltem Bitter Lemon auffüllen.

Mit Trinkhalm servieren.

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".