

Cocktail Rezepte

Bijou Cocktail

Zutaten:

2 cl Chartreuse (grün)
2 cl Gin
2 cl Vermouth rosso
1 dash Orange-Bitter
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 36%

Gattung:

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

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten im Rührglas gründlich mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Cocktailglas abseihen. Den Drink mit einem Stück Zitronenschale abspritzen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Chartreuse Grün 55% - Vermouth Rosso 15%

Chartreuse (grün) 55%

Im Gegensatz zum gelben Chartreuse weist die grüne Variante dieses französischen Kräuterlikörs einen erheblich würzigeren, kräftigeren Geschmack auf. Sein Rezept basiert auf einer Formel für ein "Lebenselixier", das ein unbekannter Alchimist im Mittelalter erstmals aufnotierte und das durch die Mönche des Klosters La Grande Chartreuse in den nachfolgenden Jahrhunderten immer weiter verfeinert wurde.

Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein. Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.