

Cocktail Rezepte

Buryia Cocktail

Zutaten:

3 cl Aquavit
2 cl Chartreuse (grün)
10 cl Cidre
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Menge: 15 cl

Zubereitung:

Aquavit und Chartreuse mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen und je nach Geschmack mit eiskaltem Cidre auffüllen. Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Zusatz Info:

Chartreuse (grün) 55% - Cidre 4%

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.

Cidre 4%

Cidre ist ein französischer Apfelwein, der nur aus frischen Äpfeln und ohne Zusatz von Wasser vor allem in der Bretagne und der Normandie erzeugt wird. Er dient außerdem als Ausgangsprodukt für die Herstellung von Calvados.