

Cocktail Rezepte

Campari Punch Cocktail

Zutaten:

3 cl Campari
2 cl Cointreau
4 cl Grapefruitsaft
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Geschmack: herb
Dekoration: Orange
Menge: 15 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein großes Stielglas oder ein Longdrinkglas abgießen.

Zusatz Info:

Campari 25% - Cointreau 40%

Campari 25%

Im Jahre 1867 kreierte der Mailänder Gastwirt Caspar Davide Campari seinen Bitterbranntwein, der heute zu den bekanntesten Aperitifgetränken der Welt zählt. Nach einem immer noch streng gehüteten Rezept werden die Schalen von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Kräutern versetzt und zu dem rubinroten, würzigen, herbsüßen Campari verarbeitet.

Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.