

Cocktail Rezepte

Caribbean Spring Cocktail

Zutaten:

1 cl Rum (braun)
10 cl Ananassaft
5 cl Grapefruitsaft
1 cl Kokossirup
5 cl Mineralwasser
Eiswürfel
Alkohol: 2%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 22 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Mineralwasser mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln und die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen und sofort mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln. Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.