

Cocktail Rezepte

Chorus Girl Cocktail

Zutaten:

2 cl Gin
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth rosso
2 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: herb
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Bar Sieb in ein Cocktail- oder ein Stielglas abgießen.

Zusatz Info:

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamell 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".