

Cocktail Rezepte

Cognac Flip Cocktail

Zutaten:

6 cl Cognac
1 St Eigelb
5 g Zucker
Eiswürfel
Alkohol: 40%

Gattung:

Kategorie: Flip
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Branntweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gut sortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Eigelb 0%

Ein Eigelb ist für jeden so genannten "Flip", das ist die Bezeichnung für eine bestimmte Gruppe von Bargetränken, unverzichtbare Zutat. Achten Sie bei der Trennung von Eiweiß und Eigelb bei der Zubereitung von Katergetränken wie der "Prairie Oyster" unbedingt darauf, daß das Eigelb unversehrt bleibt und nicht zerfließt.