

Cocktail Rezepte

Corvocado Cocktail

Zutaten:

2 cl Drambuie
2 cl Blue Curacao
2 cl Tequila (weiß)
10 cl Bitter Lemon
gestoßenes Eis
Alkohol: 14%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Dekoration: Orange
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen und Drambuie, Blue Curacao und Tequila hinzugeben. Alles gut durchmischen und je nach Geschmack mit Bitter Lemon auffüllen. Nochmals vorsichtig umrühren.
Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Drambuie 40%

Drambuie ist ein Whisky-Honig-Likör aus Schottland. Zu seiner Herstellung wird 15 Jahre alter Whisky mit Hochlandkräutern und Heidehonig versetzt. Der Legende zufolge stammt das Rezept von Charles Edward Stewart persönlich, der als "Bonnie Prince Charlie" die schottische Krone in Unabhängigkeit vom englischen Hof zurückgewinnen wollte. Nach der entscheidenden Niederlage auf den Culloden Battlefields soll der fliehende Heerführer das Geheimnis des nach Honig duftenden Likörs einem Getreuen als Dank für seine Dienste überlassen haben.

Blue Curacao 30%

Orangenlikör aus mit Weingeist, Weinbrand oder Armagnac behandelten Pomeranzenschalen. Die Färbung ist auf die Behandlung des Destillats mit bestimmten Gewürzen und Kräutern zurückzuführen.