

Cocktail Rezepte

Horse's Neck Cocktail

Zutaten:

6 cl Bourbon Whiskey
3 dash Angostura
12 cl Ginger Ale
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 14%

Gattung:

Kategorie: Cooler
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Einige Eiswürfel und eine Zitronenscheibe oder -spirale in ein großes Becherglas oder Longdrinkglas geben. Den Whiskey und zwei bis drei Spritzer Angostura dazugeben und je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen.

Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Zusatz Info:

Angostura 45%

Angostura ist ein bitterer Aromastoff, der aus der Rinde des gleichnamigen Baumes gewonnen wird. In den meisten Rezepten findet er nur als Würzmittel und in kleinen Mengen (fast immer in Spritzern bzw. dashes ausgedrückt) Verwendung.

Das Originalrezept, nach dem der Bitter noch heute in Trinidad hergestellt wird, stammt von einem abenteuerlustigen Deutschen aus Heidelberg, Dr. J. Siegert, der Angostura in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Suche nach einem Malariamittel kreierte.