

Cocktail Rezepte

Milano Cocktail

Zutaten:

2 cl Campari
2 cl Grapefruitsaft
1 cl Curacao Triple Sec
7 cl Sekt
Eiswürfel
Alkohol: 14%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Campari, Grapefruitsaft und Triple Sec im Shaker mit einigen Eiswürfeln gut durchschütteln. Durch das Barsieb in eine Sektschale abseihen und mit eisgekühltem Sekt auffüllen.

Zusatz Info:

Campari 25%

Im Jahre 1867 kreierte der Mailänder Gastwirt Caspar Davide Campari seinen Bitterbranntwein, der heute zu den bekanntesten Aperitifgetränken der Welt zählt. Nach einem immer noch streng gehüteten Rezept werden die Schalen von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Kräutern versetzt und zu dem rubinroten, würzigen, herbsüßen Campari verarbeitet.