

Cocktail Rezepte

Tomatenfeuer Cocktail

Zutaten:

2 cl Calvados
15 cl Tomatensaft
5 g Pfeffer
5 g Selleriesalz
Tabasco
Eiswürfel
Alkohol: 5%

Gattung:

Kategorie: Katergetränk
Menge: 17 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung samt der Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen und sofort servieren.

Bemerkung:

Wer es besonders pikant mag, kann zusätzlich auch noch eine Priesse Knoblauchsatz in den Drink geben.

Zusatz Info:

Calvados 40%

Der bekannteste Apfelbrand Frankreichs stammt aus der Normandie und ist nach einem Landstrich benannt, in den traditionell Apfelweine und -brände erzeugt werden: dem Département Calvados. Seinen speziellen Charakter erhält der Calvados nach dem Brand durch die mindestens zwei, oft aber auch fünf und mehr Jahre dauernde Lagerung in Eichenfässern.