

Cocktail Rezepte mit Rum

Bombay Punch

Zutaten :

5 cl Rum (braun)
1 cl Curacao Triple Sec
1 cl Grenadinesirup
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 13%



Kategorie: Punsch
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Ananas
Menge: 17 cl

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Longdrinkglas abgießen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen; mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info :

Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln. Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.