

Cocktail Rezepte

Black Boy Cocktail

Zutaten :

2 cl Creme de Cassis

2 cl Gin

2 cl Vermouth rosso

1 cl Zitronensaft

Eiswürfel

Alkohol: 20%

Kategorie: Cocktail

Dekoration: Zitrone

Menge: 7 cl



Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info :

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden.

Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.