

## Cocktail Rezepte

### Bronx Cocktail

#### Zutaten :

2 cl Gin  
1 cl Vermouth rosso  
1 cl Vermouth dry  
2 cl Orangensaft  
Eiswürfel  
Alkohol: 18%

Kategorie: Shortdrink  
Geschmack: trocken  
Dekoration: Orange  
Menge: 6 cl



Alle Zutaten zusammen im Shaker kräftig mit Eiswürfeln schütteln und in ein Cocktailglas oder ein Aperitifglas 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.

##### Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein.

Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.

##### Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamel versetzter Wein. Er stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Italien.

Trockener oder sehr trockener Vermouth - dry bzw. extra dry - darf maximal 40 g Zucker haben und weist gegenüber den süßeren Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf.

Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".