

Cocktail Rezepte

Canada Cocktail

Zutaten :

3 cl Canadian Whisky
1 cl Curacao Triple Sec
1 cl Ahornsirup
2 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 31%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 5 cl



Whisky, Curacao, Ahornsirup und zwei Spritzer Angostura mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abgießen.

Zusatz Info :

Canadian Whisky 40%

Kanadischer Whisky hat von allen Whiskytypen den zartesten, leichtesten Geschmack.

Ausgangsprodukte sind - wie auch für den amerikanischen Bourbon - hauptsächlich Roggen und Mais. Durch die Lagerung in frischen Eichenholzfässern bleibt der zweifach gebrannte Canadian Whisky von sehr heller Farbe und eignet sich hervorragend für die Verwendung in Mixgetränken.

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.

Angostura 45%

Angostura ist ein bitterer Aromastoff, der aus der Rinde des gleichnamigen Baumes gewonnen wird. In den meisten Rezepten findet er nur als Würzmittel und in kleinen Mengen (fast immer in Spritzern bzw. dashes ausgedrückt) Verwendung.

Das Originalrezept, nach dem der Bitter noch heute in Trinidad hergestellt wird, stammt von einem abenteuerlustigen Deutschen aus Heidelberg, Dr. J. Siegert, der Angostura in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Suche nach einem Malariamittel kreierte.