

Cocktail Rezepte

Caribbean Cocktail

Zutaten :

2 cl Rum (weiß)
2 cl Creme de Bananes
4 cl Bananensaft
1 cl Zuckersirup
11 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 13%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 20 cl



Alle Zutaten außer Champagner im Shaker kräftig schütteln (mit dem Zuckersirup sparsam umgehen, es genügen - je nach Geschmack - auch bereits einige Tropfen). Durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in eine große Cocktailschale abseihen. Langsam mit Champagner auffüllen.

Zusatz Info :

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark. Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.

Champagner 12%

Die exklusive Bezeichnung "Champagner" dürfen nur solche Schaumweine tragen, deren Trauben innerhalb eines exakt abgegrenzten Gebietes rund um die französische Stadt Reims angebaut wurden. Champagner wird nach einem bestimmten Verfahren ausgebaut - der "méthode traditionnelle champenoise" und reift in der gleichen Flasche, in der er auch in den Handel gelangt. Als Erfinder des Champagners gilt übrigens ein sagenhafter Benediktinermönch mit Namen Dom Pérignon.

Anstelle des teuren Champagners kann in den meisten Rezepten zum Mixen aber auch ein trockener Sekt verwendet werden - der geschmackliche Unterschied verliert sich durch die Vermengung mit anderen Zutaten.