

## Cocktail Rezepte

### Claret Cup Cocktail

#### Zutaten :

150 cl Rotwein  
75 cl Sekt  
4 cl Kirschwasser  
4 cl Maraschino  
200 g Zucker  
Orangen  
Zitronen  
Alkohol: 12%



Kategorie: Bowle  
Menge: 233 cl

(Menge für ca. 5 Personen)

Je eine Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Mit dem Zucker bedecken, Kirschwasser und Maraschino darüberträufeln und eine Flasche Rotwein dazugeben. Den Ansatz für einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die ebenfalls gekühlte zweite Flasche Rotwein dazugeben und mit trockenem Sekt aufgießen.

Zusatz Info :

#### Rotwein 11%

Wählen Sie für die Verwendung in Mixgetränken einen Rotwein aus, der ihrem Geschmack entspricht. Trockene Weine mit einem weniger intensiven Eigengeschmack sind im Zweifelsfall etwas besser geeignet, weil sie das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark überdecken.

#### Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.

#### Kirschwasser 40%

Dieser Branntwein wird aus der vergorenen Maische von Kirschen hergestellt; es werden sowohl Süß- (Eau-de-vie de Cerises) als auch Sauerkirschen (Eau-de-vie de Griottes) verwendet.