

Cocktail Rezepte

Coconut Bitter Cocktail

Zutaten :

2 cl Campari
2 cl Wodka
1 cl Cream of Coconut
4 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 14%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 9 cl



Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in eine große Cocktailschale abgießen.

Zusatz Info :

Campari 25%

Im Jahre 1867 kreierte der Mailänder Gastwirt Caspar Davide Campari seinen Bitterbranntwein, der heute zu den bekanntesten Aperitifgetränken der Welt zählt.

Nach einem immer noch streng gehüteten Rezept werden die Schalen von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Kräutern versetzt und zu dem rubinroten, würzigen, herbsüßen Campari verarbeitet.

Wodka 40%

Wodka, was auf Russisch nichts anderes als "Wässerchen" bedeutet, ist ein in der Regel farbloser, klarer und reiner Branntwein aus Getreide und/oder Kartoffeln.

Mittlerweile sind zahlreiche verschiedene Wodkasorten auf dem Markt, die zum Teil mit so exotischen Zutaten wie Schlehen, Sherry, Limetten oder Büffelgras aromatisiert werden.

Wodka wird insbesondere in seinen Herkunftsländern auch gerne pur getrunken, er sollte dann aber eiskalt serviert werden.

Cream of Coconut 0%

In Dosen abgefüllt ist Cream of Coconut - flüssige, eingedickte Kokosmilch - in fast jedem Supermarkt erhältlich.

Statt der Cream of Coconut kann in den meisten Rezepten auch Kokossirup verwendet werden.