

Cocktail Rezepte

Continental Sour Cocktail

Zutaten :

5 cl Whisky (Scotch)
2 cl Zitronensaft
3 cl Grenadinesirup
1 cl Rotwein
1 St Eiweiß
Eiswürfel
Alkohol: 19%

Kategorie: Sour
Geschmack: kräftig
Dekoration: Zitrone
Menge: 11 cl



Whisky, Zitronensaft, Grenadine und Eiweiß mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln und die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in einen Tumbler abseihen. Den Rotwein dazugeben und vorsichtig umrühren.

Mit kurzem Trinkhalm servieren.
Zusatz Info :

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten: Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist.

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.