

Cocktail Rezepte

Cornwall Nash Cocktail

Zutaten :

3 cl Rum (weiß)
1 cl Cherry Brandy
1 cl Curacao Triple Sec
1 cl Gin
4 cl Grapefruitsaft
Eiswürfel
Alkohol: 22%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 10 cl



Einige Eiswürfel in ein Tumblerglas geben und Rum, Gin, Curacao Triple Sec und Grapefruitsaft darübergießen. Gründlich verrühren. Einen Barlöffel Cherry Brandy in die Mitte des Drinks geben und sofort servieren ohne nochmals umzurühren.

Mit Trinkhalm servieren.

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.

Cherry Brandy 30%

Kirschlikör aus Kirschsafte, Kirschwasser, Wasser, Weingeist und Zucker.

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.