

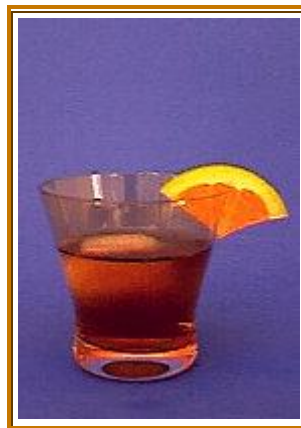
Cocktail Rezepte

Creole Cocktail

Zutaten :

2 cl Bourbon Whiskey
2 cl Vermouth rosso
1 cl Bénédictine
Eiswürfel
Alkohol: 31%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Orange
Menge: 5 cl



Die flüssigen Zutaten im Rührglas mit einigen Eiswürfeln gründlich verrühren und durch das Barsieb in ein Aperitif- oder ein Shortdrinkglas abgießen.

Zusatz Info :

Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung Ihres "Feuerwassers". Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillierereien gegründet wurden.

Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohlten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt. Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.

Bénédictine 43%

Bénédictine ist ein bernsteinfarbener Kräuterlikör aus Frankreich, der erstmals im sechzehnten Jahrhundert von Mönchen des Benediktinerordens im Kloster Fécamp (Normandie) zubereitet wurde. Der Namenszusatz "D.O.M.", den das französische Originalprodukt trägt, ist die Abkürzung für "deo optimo maximo", also der lateinischen Widmung des Likörs für "den besten, größten Gott".