

Cocktail Rezepte

Curako Cocktail

Zutaten :

3 cl Korn
2 cl Blue Curacao
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 35%

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



Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Rührglas geben. Gut verrühren und in ein vorgekühltes Shortdrinkglas abgießen, nach Möglichkeit ein Barsieb verwenden.

Zusatz Info :

Korn 38%

Für die Herstellung von Kornbranntwein werden ausschließlich Buchweizen, Gerste, Hafer, Roggen und Weizen verwendet. Ursprünglich als medizinisches Spezifikum angeboten, gehört Korn heute im deutschsprachigen Raum zu den meistverkauften Spirituosen überhaupt.

Blue Curacao 30%

Orangenlikör aus mit Weingeist, Weinbrand oder Armagnac behandelten Pomeranzenschalen. Die Färbung ist auf die Behandlung des Destillats mit bestimmten Gewürzen und Kräutern zurückzuführen.

Angostura 45%

Angostura ist ein bitterer Aromastoff, der aus der Rinde des gleichnamigen Baumes gewonnen wird. In den meisten Rezepten findet er nur als Würzmittel und in kleinen Mengen (fast immer in Spritzern bzw. dashes ausgedrückt) Verwendung. Das Originalrezept, nach dem der Bitter noch heute in Trinidad hergestellt wird, stammt von einem abenteuerlustigen Deutschen aus Heidelberg, Dr. J. Siegert, der Angostura in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Suche nach einem Malariamittel kreierte.