

Cocktail Rezepte

Northern Lights Cocktail

Zutaten :

2 cl Aquavit
2 cl Canadian Whisky
1 cl Grenadinesirup
1 dash Angostura
12 cl Sodawasser
Orangen
Zitronen
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Kategorie: Soda
Geschmack: aromatisch
Dekoration: Orange
Menge: 17 cl



Die flüssigen Zutaten außer Sodawasser mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas oder einen großen Tumbler abgießen. Je zwei oder drei Orangen- und Zitronenscheiben in den Drink geben, nach Geschmack mit Sodawasser auffüllen und vorsichtig umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info :

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.