

Cocktail Rezepte

Old Fashioned Cocktail

Zutaten :

5 cl Bourbon Whiskey
2 cl Wasser
3 dash Angostura
1 St Würfelzucker
Eiswürfel
Alkohol: 29%

Kategorie: Shortdrink
Menge: 7 cl



Einen Würfelzucker mit zwei bis drei Spritzern Angostura tränken und in ein Old-Fashioned-Glas geben. Ein wenig Wasser dazugeben und den Zuckerwürfel mit einem Löffel zerdrücken.

Das Glas zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen und den Whiskey dazugießen. Mit einem Löffel gut umrühren.

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.