

## Cocktail Rezepte

### Toronto Cocktail

#### Zutaten :

6 cl Canadian Whisky  
2 cl Fernet Branca  
1 cl Zuckersirup  
1 dash Angostura  
Eiswürfel  
Alkohol: 36%

Kategorie: Cocktail  
Geschmack: herb  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 9 cl



Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Stielglas abgießen.

#### Zusatz Info :

##### Fernet Branca 42%

Bereits seit 1845 wird dieser ursprünglich zu medizinischen Zwecken kreierte Magenbitter hergestellt. Er enthält Blüten, Kräuter und verschiedene Wurzeln, die in einem Mazerationsprozeß mit Alkohol versetzt werden.

##### 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.