

Cocktail Rezepte

Velvet Oyster Cocktail

Zutaten :

5 cl Portwein (rot)
1 St Eigelb
3 g Pfeffer
3 g Selleriesalz
Worcestersauce
Alkohol: 19%

Kategorie: Katergetränk
Menge: 5 cl



Den Portwein und etwa ein cl Worcestersauce in eine Cocktailschale geben. Das nicht zerlaufene Eigelb daraufsetzen und den Drink mit Selleriesalz und Pfeffer abschmecken.

Zusatz Info :

Worcestersauce 0%

Die Worcester- oder Worcestershiresauce ist eine dunkelbraune, nach einem indischen Rezept zubereitete, pikante Würzsauce. Sie enthält unter anderem Chili, Essig, Melasse, Sojasauce und tropische Gewürze.

Portwein (rot) 19%

Portwein ist eine portugiesische Spezialität, für die der Wein von bis zu 20 Rebsorten vermischt und mit einem Weindestillat versetzt wird. Auf diese Weise in seiner Gärung gehemmt, entwickelt der Portwein seinen eigentümlichen Charakter bei der Reifung in Eichenholzfässern.

Der dunklere, rote Portwein ist in der Regel jünger als sein helleres Pendant, das durch die lange Lagerung immer mehr von der Farbe der Trauben verliert.