

Cocktail Rezepte

Wilhelm von Oranien Cocktail

Zutaten :

2 cl Brandy
1 cl Curacao Triple Sec
3 dash Orange-Bitter
Eiswürfel
Alkohol: 36%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: bittersüß
Dekoration: Orange
Menge: 3 cl



Den Brandy, den Curacao und einige Spritzer Orange-Bitter mit Eiswürfeln im Rührglas gut verrühren. Die Mischung durch das Bartsieb in ein Aperitif- oder ein Shortdrinkglas abgießen.

Zusatz Info :

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.