

Cocktail Rezepte

Brasilian Sunrise Cocktail

Zutaten:

4 cl Cachaca
10 cl Orangensaft
2 cl Grenadinesirup
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Geschmack: süß
Dekoration: Orange
Menge: 17 cl

Zubereitung:

Cachaca, Orangen- und Zitronensaft im Rührglas mit einigen Eiswürfeln verrühren; die Mischung durch das Barsieb in eine große Cocktailschale abgießen. Den Grenadinesirup vorsichtig dazugeben; vor dem Servieren mit einem Stirrer leicht von unten nach oben umrühren.

Zusatz Info:

Cachaca 41% - Grenadinesirup 0%

Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca. Eines der bekanntesten Cachaca-Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

Grenadinesirup 0%

Grenadinesirup oder kurz Grenadine ist eine leuchtendrote Sirupmischung mit Granatapfelgeschmack. Da Grenadine in vielen Cocktails nur als "Färbemittel" benötigt wird, eignen sich ersatzweise oft auch Himbeer-, Erdbeer-, Cassis- oder Preiselbeersirup.