

Cocktail Rezepte

Bronx Cocktail

Zutaten:

2 cl Gin
1 cl Vermouth rosso
1 cl Vermouth dry
2 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: trocken
Dekoration: Orange
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen im Shaker kräftig mit Eiswürfeln schütteln und in ein Cocktailglas oder ein Aperitifglas abseihen.

Zusatz Info:

Vermouth rosso 15% - Vermouth dry 18%

Vermouth rosso 15%

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein. Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.

Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamell versetzter Wein. Er stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Italien. Trockener oder sehr trockener Vermouth - dry bzw. extra dry - darf maximal 40 g Zucker haben und weist gegenüber den süßeren Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf.

Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".