Cocktail Rezepte

Campanile Cocktail

Zutaten:

2 cl Campari
2 cl Gin
2 cl Apricot Brandy
4 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: herb
Dekoration: Orange
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale abseihen.

Zusatz Info:

Campari 25%

Im Jahre 1867 kreierte der Mailänder Gastwirt Caspar Davide Campari seinen Bitterbranntwein, der heute zu den bekanntesten Aperitifgetränken der Welt zählt. Nach einem immer noch streng gehüteten Rezept werden die Schalen von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Kräutern versetzt und zu dem rubinroten, würzigen, herbsüßen Campari verarbeitet.