Cocktail Rezepte

Campari Flip Cocktail

Zutaten:

4 cl Campari
1 cl Gin
4 cl Orangensaft
1 St Eigelb
Eiswürfel
Alkohol: 15%

Gattung:

Kategorie: Flip
Geschmack: herb
Dekoration: Erdbeere
Menge: 9 cl

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in einen Sektkelch abgießen.

Zusatz Info:

Campari 25% - Gin 38%

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.

Gin 38%
Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.