

Cocktail Rezepte

Chateau Sarre Cocktail

Zutaten:

4 cl Brandy
2 cl Creme de Bananes
2 cl Maraschino
Eiswürfel
Alkohol: 32%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: aromatisch
Dekoration: Banane
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte. Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.

Creme de Bananes 25%

dickflüssiger, süßer, gelber Fruchtaromalikör aus reifen Bananen

Maraschino 32%

Aus Italien stammt dieser wohl bekannteste Kirschlikör, der durch seinen leichten Geschmack nach Bittermandeln ein so unverwechselbares Aroma aufweist. Neben der Verwendung in Mixgetränken aller Art wird der Maraschino auch gerne "on the rocks", z.B. als Digestif, gereicht.