

Cocktail Rezepte

Claret Cup Bowle

Zutaten:

150 cl Rotwein
75 cl Sekt
4 cl Kirschwasser
4 cl Maraschino
200 g Zucker
Orangen
Zitronen
Alkohol: 12%

Gattung:

Kategorie: Bowle
Menge: 233 cl

(Menge für ca. 5 Personen)

Zubereitung:

Je eine Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Mit dem Zucker bedecken, Kirschwasser und Maraschino darüber träufeln und eine Flasche Rotwein dazugeben. Den Ansatz für einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die ebenfalls gekühlte zweite Flasche Rotwein dazugeben und mit trockenem Sekt aufgießen.

Zusatz Info:

Rotwein 11%

Wählen Sie für die Verwendung in Mixgetränken einen Rotwein aus, der ihrem Geschmack entspricht. Trockene Weine mit einem weniger intensiven Eigengeschmack sind im Zweifelsfall etwas besser geeignet, weil sie das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark überdecken.

Kirschwasser 40%

Dieser Branntwein wird aus der vergorenen Maische von Kirschen hergestellt; es werden sowohl Süß- (Eau-de-vie de Cerises) als auch Sauerkirschen (Eau-de-vie de Griottes) verwendet.