Cocktail Rezepte

Dubonnet Creme Cocktail

Zutaten:

6 cl Dubonnet
3 cl Creme de Cassis
1 cl Zitronensaft
8 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 16%

Gattung:

Kategorie: Soda
Geschmack: bittersüß
Dekoration: Zitrone
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Dubonnet und Creme de Cassis direkt in einem Longdrinkglas mit einigen Eiswürfeln verrühren. Den Zitronensaft dazugeben, je nach Geschmack mit Sodawasser auffüllen und nochmals umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Dubonnet 40%

französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muß er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.