

Cocktail Rezepte

Grand Marnier à l'Orange Cocktail

Zutaten:

2 cl Grand Marnier
8 cl Champagner
6 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 11%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Grand Marnier und Orangensaft zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung in eine Champagnerschale abseihen und mit eiskaltem Champagner auffüllen.

Zusatz Info:

Grand Marnier 40%

Bei Grand Marnier handelt es sich um einen aus Frankreich stammenden Likör, der aus den getrockneten Schalen karibischer Bitterorangen destilliert wird. Neben Zuckersirup wird dem Destillat auch Cognac zugesetzt, so daß der Grand Marnier im Vergleich mit anderen Orangenlikören - z.B. Cointreau - einen sehr eigenständigen Geschmack aufweist.