

Cocktail Rezepte

Kir Royal Cocktail

Zutaten:

2 cl Creme de Cassis
8 cl Champagner
Alkohol: 13%

Gattung:

Kategorie: Aperitif
Geschmack: aromatisch
Menge: 10 cl

Zubereitung:

Den eiskalten Champagner oder Sekt in eine Champagnerflöte oder einen Sektkelch geben und die Creme de Cassis darüber gießen.

Bemerkung:

Nicht erst durch die gleichnamige Fernsehserie in den 80er Jahren zu einem Modegetränk avancierter Aperitif.

Zusatz Info:

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.