

Cocktail Rezepte

Portwein Cobbler Cocktail

Zutaten:

2 cl Curacao Triple Sec
2 cl Kirschwasser
2 cl Grenadinesirup
8 cl Portwein (rot)
gestoßenes Eis
Alkohol: 22%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 14 cl

Zubereitung:

Eine Cocktailschale zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Den Curacao, Kirschwasser und Grenadinesirup dazugießen und gut umrühren. Je nach Geschmack klein geschnittenes Obst (Äpfel, Bananen, Kirsche, Orangen etc.) in das Glas geben und mit Portwein auffüllen.

Zusatz Info:

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.