

Cocktail Rezepte

Swept Away Cocktail

Zutaten:

3 cl Vermouth rosso
2 cl Rum (weiß)
gestoßenes Eis
Alkohol: 24%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Limette
Menge: 5 cl

Zubereitung:

Ein Tumblerglas etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen, die Zutaten dazugießen und gut umrühren.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Vermouth	rosso	15%
----------	-------	-----

Vermouth (Wermut) ist mit Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser versetzter Wein. Bekannte Marken des roten Vermouths sind z.B. Cinzano Rosso oder Martini Rosso.

Gestoßenes

Eis:

Zur Herstellung von gestoßenem Eis zerkleinern Sie Eiswürfel im Elektromixer möglichst fein, bis eine fast musartige Masse entsteht. In der Literatur wird oftmals auch der erheblich eindrucksvollere englische Begriff "crushed ice" verwendet.