

Cocktail Rezepte

Brigitte Bardot Cocktail

Zutaten :

2 cl Bourbon Whiskey
2 cl Cognac
2 cl Sahne
1 St Eigelb
Eiswürfel
Alkohol: 27%

Kategorie: Flip

Dekoration: Karambole (Sternfrucht)

Menge: 6 cl



Alle Zutaten und einige Eiswürfel in den Shaker geben. Kräftig schütteln und die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale oder ein Cocktailglas abgießen.

Zusatz Info :

Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung Ihres "Feuerwassers". Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillieren gegründet wurden.

Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohlten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt. Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Branntweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in