

Cocktails mit Sekt Rezepte

Chicago Champagner Cocktail

Zutaten :

2 cl Cognac
1 cl Curacao Orange
1 dash Orange-Bitter
12 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 17%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Orange
Menge: 15 c



Die Zutaten außer Champagner im Rührglas mit einigen Eiswürfeln verrühren. Durch das Bar Sieb in eine Champagnerschale abseihen und je nach Geschmack mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Zusatz Info :

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 Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gut sortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Curacao Orange 30%

Orangenlikör aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart. Der Name ist von der westindischen Insel Curacao abgeleitet, wo diese spezielle Bitterorangen früher vorwiegend geerntet wurden. Curacao Orange wird auch unter der Bezeichnung "Red Orange" vertrieben.