

Cocktails mit Sekt Rezepte

Kir Royal

Zutaten :

2 cl Creme de Cassis

8 cl Champagner

Alkohol: 13%

Kategorie: Aperitif

Geschmack: aromatisch

Menge: 10 cl



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.