# Cocktail Rezepte

# American Rose Cocktail

## **Zutaten:**

Eiswürfel

4 cl Brandy 1 cl Pernod 1 cl Grenadinesirup 8 cl Champagner Pfirsiche

Alkohol: 20%

Kategorie: Brandy Cocktail

Dekoration: Erdbeere

Menge: 14 cl



Brandy, Pernod und einen Barlöffel Grenadine zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Einen halben Pfirsich schälen und pürieren; das Püree in eine Champagnerschale geben. Die Mischung aus dem Shaker darübergießen, vorsichtig umrühren, nach Belieben mit eiskaltem trockenem Champagner auffüllen und sofort servieren.

## Zusatz Info:

## Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte.

Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.