## Cocktail Rezepte

## Black Jack Cocktail

## Zutaten:

3 cl Whisky (Scotch)
2 cl Kahlúa
1 cl Curacao Triple Sec
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 30%

Kategorie: Cocktail

Menge: 7 cl



Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

## Zusatz Info:

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten:

Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist.

Kahlúa 26%

Kahlúa ist ein dunkelbrauner mexikanischer Likör aus Kaffeebohnen und Tequila. Nach einem überlieferten Geheimrezept wird der Likör water zusatzung Kräutern und Venille bezoetellt: er zeichnet eich