

Cocktail Rezepte

Buck Jones Cocktail

Zutaten :

3 cl Rum (weiß)
2 cl Sherry medium dry
2 cl Lime Juice
12 cl Ginger Ale
Eiswürfel
Alkohol: 8%

Kategorie: Longdrink
Dekoration: Limette
Menge: 19 cl



Die Zutaten außer Ginger Ale mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen; je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen.

Mit Trinkhalm servieren.

Bemerkung:

Anstelle des Lime Juice können Sie auch frische Limetten ausdrücken und deren Saft für den Drink verwenden.

Zusatz Info :

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark.

Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.

Sherry medium dry 20%

Der halbtrockene Sherry hat eine an Bernstein erinnernde Färbung und wird auch unter der Bezeichnung "Amontillado" vertrieben. Er stammt - wie die anderen Sherrys auch - aus einem genau abgegrenzten Gebiet um die andalusische Stadt Jerez de la Frontera. Gekühlt reicht man den halbtrockenen Sherry gerne als Aperitif.