

Cocktail Rezepte

Campari Orange Cocktail

Zutaten :

5 cl Campari
10 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 8%

Kategorie: Aperitif
Geschmack: erfrischend
Dekoration: Orange
Menge: 15 cl



Den Campari über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas schütten. Den eiskalten Orangensaft zugeben und leicht umrühren. Möglichst sofort servieren.

Zusatz Info :

Campari 25%

Im Jahre 1867 kreierte der Mailänder Gastwirt Caspar Davide Campari seinen Bitterbranntwein, der heute zu den bekanntesten Aperitifgetränken der Welt zählt.

Nach einem immer noch streng gehüteten Rezept werden die Schalen von Zitrusfrüchten mit verschiedenen Kräutern versetzt und zu dem rubinroten, würzigen, herbsüßen Campari verarbeitet.

Orangensaft 0%

Möchte man einen den höchsten Ansprüchen genügenden Drink servieren, dann sollte in der Bar nur frisch gepresster Orangensaft verwendet werden. Die von zahlreichen Herstellern angebotenen Produkte, die nahezu überall erhältlich sind, sind in den meisten Fällen qualitativ und geschmacklich für die Vermischung mit anderen Zutaten aber ebenso ausreichend.