

Cocktail Rezepte

Campus Cocktail

Zutaten :

5 cl Campari
2 cl Whisky (Scotch)
1 cl Gin
Eiswürfel
Alkohol: 30%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl



Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Rührglas gut verrühren. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Tumblerglas abgießen.

Mit Trinkhalm 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.

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden.

Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.