

Cocktail Rezepte

Casino Cocktail

Zutaten :

4 cl Gin
1 cl Maraschino
1 cl Zitronensaft
1 dash Orange-Bitter
Eiswürfel
Alkohol: 31%

Kategorie: Aperitif
Geschmack: herb
Dekoration: Cocktailkirsche
Menge: 6 cl



Gin, Maraschino, Zitronensaft und einen Spritzer Orange-Bitter mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Aperitif- und Shortdrinkglas abseihen.

Zusatz Info :

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.

Maraschino 32%

Aus Italien stammt dieser wohl bekannteste Kirschlikör, der durch seinen leichten Geschmack nach Bittermandeln ein so unverwechselbares Aroma aufweist. Neben der Verwendung in Mixgetränken aller Art wird der Maraschino auch gerne "on the rocks", z.B. als Digestif, gereicht.