

## Cocktail Rezepte

### Cat's Cocktail

#### Zutaten :

4 cl Dubonnet  
1 cl Armagnac  
1 cl Maraschino  
Eiswürfel  
Alkohol: 39%

Kategorie: Shortdrink  
Geschmack: herb  
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)  
Menge: 6 cl



Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Durch das Barsieb die Mischung in eine Cocktailschale oder ein Cocktailglas abgießen.

#### Zusatz Info :

##### Dubonnet 40%

französischer Aperitif auf Weinbasis, der unter anderem Chinarinde enthält. Bevor der Dubonnet - als weiße und rote Variante - in den Handel gelangt, muß er mindestens zwei Jahre gelagert worden sein.

##### Armagnac 40%

Seit mehr als 500 Jahren wird in der Gascogne an den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen der goldgelbe Armagnac gebrannt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weine verwendet werden, deren Trauben in einem gesetzlich genau definierten Gebiet angebaut und zwischen Oktober und April geerntet wurden. Im Gegensatz zum Cognac wird der typische Armagnac nur einmal gebrannt und bewahrt sich dadurch ein feurig-herbes Aroma.

##### 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.