

Cocktail Rezepte

Chacini Cocktail

Zutaten :

4 cl Cachaca
1 cl Rum (weiß)
1 cl Vermouth dry
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 37%

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: würzig
Dekoration: Limette
Menge: 6 cl



Im Rührglas Cachaca, Rum, Vermouth und einen Spritzer Angostura gründlich mit einigen Eiswürfeln verrühren. Die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info :

Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca.

Eines der bekanntesten Cachaca-Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

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.

Angostura 45%

Angostura ist ein bitterer Aromastoff, der aus der Rinde des gleichnamigen Baumes gewonnen wird. In den meisten Rezepten findet er nur als Würzmittel und in kleinen Mengen (fast immer in Spritzern bzw. dashes ausgedrückt) Verwendung.

Das Originalrezept, nach dem der Bitter noch heute in Trinidad hergestellt wird, stammt von einem abenteuerlustigen Deutschen