

Cocktail Rezepte

Champagner Cocktail

Zutaten :

4 dash Angostura
1 St Würfelzucker
10 cl Champagner
Eiswürfel
Alkohol: 13%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: bittersüß
Dekoration: Orange
Menge: 10 cl



Den Würfelzucker mit einigen Spritzen Angostura tränken und in ein Cocktailglas oder eine Champagnerschale geben. Einen oder zwei Eiswürfel hinzufügen, dann den eiskalten Champagner ins Glas gießen.

Zusatz Info :

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 aus Heidelberg, Dr. J. Siegert, der Angostura in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Suche nach einem Malariamittel kreierte.

Champagner 12%

Die exklusive Bezeichnung "Champagner" dürfen nur solche Schaumweine tragen, deren Trauben innerhalb eines exakt abgegrenzten Gebietes rund um die französische Stadt Reims angebaut wurden. Champagner wird nach einem bestimmten Verfahren ausgebaut - der "méthode traditionnelle champenoise" und reift in der gleichen Flasche, in der er auch in den Handel gelangt. Als Erfinder des Champagners gilt übrigens ein sagenhafter Benediktinermönch mit Namen Dom Pérignon. Anstelle des teuren Champagners kann in den meisten Rezepten zum Mixen aber auch ein trockener Sekt verwendet werden - der geschmackliche Unterschied verliert sich durch die Vermengung mit anderen Zutaten.