

Cocktail Rezepte

De Rigneur Cocktail

Zutaten :

4 cl Bourbon Whiskey
4 cl Grapefruitsaft
1 cl Honig (flüssig)
Eiswürfel
Alkohol: 18%

Kategorie: Cocktail
Geschmack: herb
Dekoration: Zitrone
Menge: 9 cl



Die Zutaten im Shaker mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen.

Zusatz Info :

Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung Ihres "Feuerwassers".

Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillerien gegründet wurden.

Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohlten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt.

Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.

Honig (flüssig) 0%

Nicht nur Heißgetränken verleihen Sie durch die Beigabe von Honig einen besonderen geschmacklichen Reiz.

Der verwendete Honig sollte möglichst dünnflüssig sein, damit die benötigte Menge besser abgemessen werden kann und sich der Honig gut mit den anderen Zutaten vermischt.