

Cocktail Rezepte

Kapitänleutnant Cocktail

Zutaten :

3 cl Brandy
3 cl Cointreau
Eiswürfel
Alkohol: 38%

Kategorie: Shortdrink
Dekoration: Orange
Menge: 6 cl



Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in ein Old-Fashioned-Glas geben, kurz mit dem Barlöffel umrühren und sofort servieren.

Alternativ kann der "Kapitänleutnant" auch so zubereitet werden: Geben Sie den Brandy in einen möglichst großen Cognacschwenker, zünden Sie die Flüssigkeit an und schwenken Sie den Brandy einige Sekunden im Glas. Löschen Sie die Flammen mit dem Cointreau und servieren Sie den Drink noch heiß.

Bemerkung:

Unter ihren Freunden ist diese explosive Mischung auch als "Kaleu" bekannt...

Zusatz Info :

Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte.

Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.