

Champagner Cocktails

Bellini ¹ (Foto)

Direkt | Bellinibecher oder kleines Rocksglas

ca. 10 cl gekühltes Püree aus frischen weißen Pfirsichen
1 cl Campari Cordial (weißer Himbeerlikör)
mit trockenem italienischem Sekt auffüllen

Hinweis:

Diese Rezeptur gibt es in unzähligen Varianten und Glasformen.

■ Eine genaue Unterteilung würde hier noch mal über 10 Einzelgruppen bringen.

■ Prinzipiell gliedert man aber folgend:

- ① Champagner + Fruchtmark oder pürierte Früchte
- ② Champagner + Likör oder Spirituose
- ③ Champagner + Fruchtsaft
- ④ Champagner + Wein oder Südwein
- ⑤ Champagner + Cocktailgrundmischungen

Campari Royal ²

Direkt | Sektkelch

2 cl Campari
Champagner auffüllen

Mimosa ³

Direkt | Sektkelch

Glas zu zwei Dritteln mit Champagner füllen
Orangensaft aufgießen

Porto-Champagner ⁴

Direkt | Sektkelch

Glas zu zwei Dritteln mit Champagner füllen
dunklen Portwein aufgießen, mit Zitronenöl abspritzen

Ohio ⁵

Rührglas | auffüllen | Sektkelch | Cubes | Kirsche, Zitronentwist

1 dash Angostura
2 cl Canadian Whisky
2 cl Vermouth Rosso
Sekt oder Champagner auffüllen
mit Kirsche garnieren und Zitronenöl abspritzen



TECHNIK	GLAS	EIS	REZEPT	GARNITUR	HINWEIS
 	<ul style="list-style-type: none"> großer Sektkelch oder Sekt-schale Spezial-glas 	<ul style="list-style-type: none"> Cubes, Crushed Ice kein Eis 	<ul style="list-style-type: none"> unterschiedlich 	<ul style="list-style-type: none"> unterschiedlich 	<ul style="list-style-type: none"> große Unterteilung der Einzelgruppen das eingedeutschte Wort „Champagner“ heißt eigentlich Champagne
 					