

Rezept

Charles Carroll Cocktail

Ein Rezept von Charles Carroll Cocktail, am 29.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 5 cl Rye Whiskey |
| 2 cl süßer roter Wermut (z. B. Cocchi Dopo Teatro) | 1 cl Rabarbaro (z. B. Zucca) |
| 1 Barlöffel Barolo Chinato | 3 Spritzer Angostura Bitter |

Für die Deko

- 1** Korallenchip (Hippe)

Außerdem

Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Nick-&-Nora-Glas (ca. 12 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.

2. Die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Orangenzeste vorbereiten. Beiseitelegen.

3. Whiskey, Wermut, Rabarbaro, Barolo Chinato und Angostura Bitters in das Rührglas geben. Reichlich Eiswürfel hinzufügen und mit dem Barlöffel rühren, bis das Glas von außen beschlägt.

4. Den Drink durch das Julep-Sieb in das gefrostete Trinkglas gießen. Die Orangenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen.

5. Den Korallenchip mit der Holzklammer am Glasrand befestigen und den Cocktail trinken.