

Dominicano Cocktail

VORBEREITEN

6
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

16 cl Brugal XV Rum
8 cl süßer Wermut
4 Salbeiblätter
4 Orangenzesten

Besonderes Zubehör

2 Tumbler
Eiswürfel
Stößel

Treffen sich ein komplexer 15 Jahre gereifter Brugal Rum, ein süß-fruchtiger Wermut, frische Orangenzeste und intensiver Salbei im Glas ... das könnte der Anfang eines schlechten Kalauers vom betrunkenen Reisegruppenführer im Hawaiiemhd an der Bambus Bar neben dir sein - ist aber stattdessen der Auftakt zu einem richtig guten Cocktail!

Bei dieser Adaption des Aperitif-Klassikers "Americano" stehen die komplexen Aromen des dominikanischen Rums im Rampenlicht. Rosinen-, Vanille- und Kokos-Aromen des Brugal vertragen sich hervorragend mit einem fruchtig-kräuterigen Wermut. Die Orangenzeste gibt Frische und der Salbei mit seinem leicht scharfen

Eigengeschmack einen tollen Kontrast im Glas.

Der karibisch angehauchte Drink eignet sich als Aperitif, Digestif oder weicher After-Work-Begleiter. Besonders wenn die Sonne Abends tief steht, ein warmes Lüftchen weht und du mit guten Freunden und einer dominikanischen Zigarre auf dem Balkon den stressigen Alltag hinter dir lässt.

- 1 -

Gläser mit Eiswürfeln füllen und für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Jeweils 2 Salbeiblätter und 1 Orangenzeste in die Gläser geben. Mit einem Stößel muddeln bis eine grobe Paste entstanden ist.

- 3 -

Rum und Wermut ins Glas geben und mit einem Löffel ca. 15 Mal umrühren.

- 4 -

Jeweils 1 Orangenzeste mit 2 Fingern über den Gläsern ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit Salbei dekorieren.