

DIY Cocktail Bar

Campari Spritz

Negroni Sbagliato

Negroni

Gin and It

Americano



kitchen stories

Negroni

**Stark und bitter trifft auf süß und sanft.
Wenn du auf starke Kontraste stehst, dann
ist ein Negroni genau das Richtige für dich.**

- 3 cl Campari
- 3 cl süßer (roter) Wermut
- 3 cl Gin
- Orangenschale

1 Campari, Wermut und Gin in ein größtenteils mit Eis gefülltes Glas geben. Umrühren, bis alles gut vermischt ist.

2 Zum Garnieren einen Streifen Orangenzeste abschälen und in das Glas geben. Prost!



TIPP:

Tausche den Gin gegen Bourbon aus, um einen Boulevardier zu mixen, oder probiere Mezcal für eine rauchige Note.

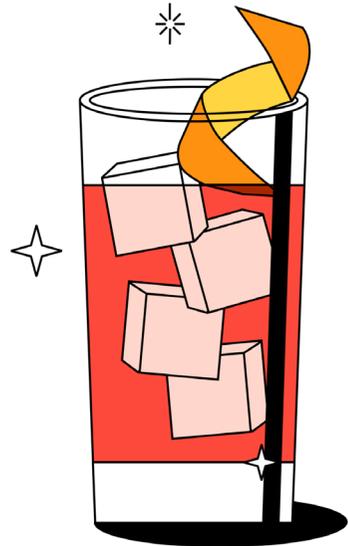
Negroni Sbagliato

Ein perfekter Drink für alle, die sich lieber zuerst auf den Original-Negroni vorbereiten möchten, aber eine Steigerung zu einem Spritz suchen.

- 30 cl Campari
- 30 cl süßer (roter) Wermut
- Prosecco
- Orangenschale

1 Campari und süßen Wermut in ein Highball- oder großes Weinglas geben, das größtenteils mit Eis gefüllt ist.

2 Mit Prosecco auffüllen und mit einem Streifen Orangenzeste garnieren. Prost!



TIPP:

Für einen Milano-Torino, den einfachen und leichteren Vorgänger des Negroni, den Prosecco weglassen.

Campari Spritz

Der Campari Spritz ist der raffinierte ältere Bruder des Aperol Spritz. Er hat weniger bittere Noten, eine ausgewogenere Süße und noch mehr blumige und krautige Noten.

- 6 cl Campari
- 9 cl trockener Prosecco
- 1 Schuss Sodawasser
- Orangenscheibe

1 Campari in ein großes, halb mit Eis gefülltes Weinglas geben.

2 Mit einem trockenen Prosecco auffüllen, bis das Glas fast voll ist, dann einen Schuss Sodawasser hinzufügen.

3 Mit einer Orangenscheibe garnieren. Prost!



TIPP:

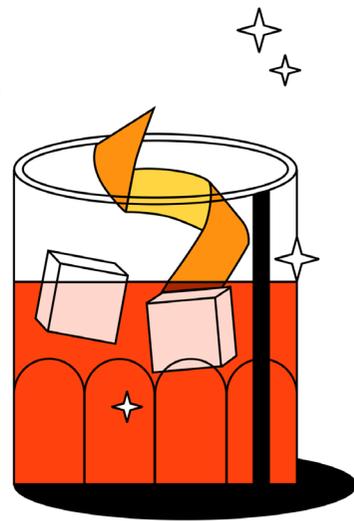
Ersetze den Campari durch Aperol, um den Klassiker zu mixen.

Americano

Ein leichtes, erfrischendes Getränk, mit dem du wunderbar deinen Abend einläuten kannst. Er ist ein wenig süß, ein wenig bitter, dabei aber voll spritzig.

- 3 cl Campari
- 3 cl süßer (roter) Wermut
- Sodawasser
- Orangenschale

- 1** Campari und Wermut in ein größtenteils mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben.
- 2** Mit Sodawasser auffüllen und mit einem Streifen Orangenzeste garnieren. Prost!



TIPP:

Für zusätzliche Zitrus- und Kräuternoten ein paar Spritzer Angostura-Bitter hinzufügen.

Gin & It (auch "Süßer Martini" genannt)

Er ist süßer und milder als der trockene Martini à la James Bond und gilt als der "ursprüngliche" Martini. Wenn du ihn noch nicht probiert hast, ist jetzt die Zeit gekommen.

- 6 cl Gin
- 3 cl süßer (roter) Wermut
- Orangenschale

- 1** Einen Cocktailshaker zur Hälfte mit Eis füllen. Gin und Wermut hinzugeben, schließen und gut schütteln.
- 2** Durch ein feinmaschiges Sieb in ein Martini- oder Coupé-Glas gießen. Mit einem Streifen Orangenzeste garnieren. Prost!



TIPP:

Für einen Gin Martini kannst du den süßen Wermut durch trockenen weißen Wermut ersetzen.