

# 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.*

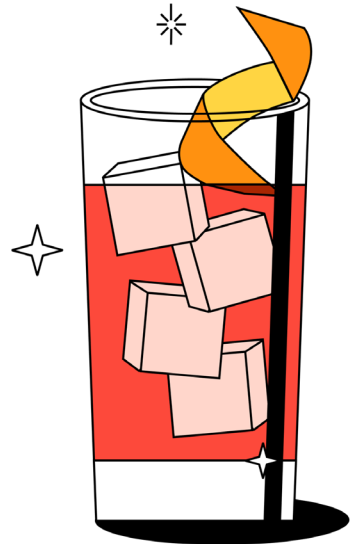
# Negroni Sbagliato

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:

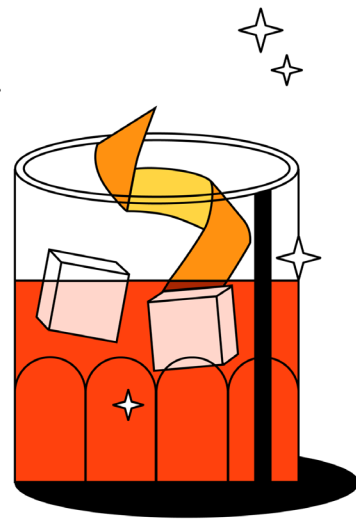
Ersetze den Campari durch Aperol, um den Klassiker zu mixen.

# 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.