



COCKTAIL
GURUS



(PERFECT) MANHATTAN

ZUTATEN:

- 6 cl Rye Whisky (50%)
- 1 cl Wermut Rot
- 1 cl Wermut Trocken
- 2 Spritzer Angostura
- 1 Spritzer Orangenbitter
- Orangenzeste
- Eiswürfel

(1 cl = 10 ml = 0,01 Liter)

ZUBEHÖR:

- Rührglas + Rührlöffel
- Strainer/Sieb
- Messbecher
- Gefrostetes (vorgekühltes) Trinkglas

ZUBEREITUNG:

Zu Beginn das Rührglas zum Abkühlen mit Eiswürfeln füllen und gut umrühren. Das Schmelzwasser danach abgießen.

(Das Eis bleibt im Rührglas).

6 cl Rye Whisky ins Rührglas geben.

(Wir empfehlen „Rittenhouse - Bottle in Bond“)

Je 1 cl „Roten“ und „Trockenen“ Wermut sowie 2 Spritzer Angostura und 1 Spritzer Orangenbitter hinzufügen.

(Durch unterschiedliche Gewichtung der Wermuts kann der Manhattan aber auch in andere Richtungen gelenkt werden: Siehe unten -> Manhattan Varianten)

Das ganze gut Durchrühren, abschmecken und ohne Eis in das gefrostete/vorgekühlte Glas abgießen.

Eine Orangenzeste über dem Drink ausdrücken, und die Schale auch über den oberen Glasrand sowie den Stil reiben.

(Somit hat man durch das Anfassen auch immer den Geruch frischer Orangen an den Händen.)

Die Zeste kann man nun zwar zum Drink dazu geben, für uns schmeckt er ohne jedoch besser!

CHEERS!

MANHATTAN VARIANTEN:

„Perfect“ = 1 cl Wermut rot + 1 cl Wermut trocken

„Sweet“ = 2 cl Wermut rot

„Dry“ = 2 cl Wermut trocken

Youtube Video zum Rezept!

