

NEGRONI



Rezept: sz-magazin.de, 22. 3. 2020 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
5 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

KURZ VORGESTELLT

Vor über 100 Jahren in Florenz erstmals gerührt, bleibt der bitter-süße Drink auf allen guten Drink-Karten! (+1 Std. Gläser kühl stellen)

ZUTATEN (1 PERSONEN)

30 ml	Gin	30 ml	Roter Wermut
30 ml	Campari	2 EL	Eis
		1	Orangenzeste

ZUBEREITUNG

1. Ein gut gekühltes Rührglas bereitstellen.
2. Zuerst Gin, dann Campari, zuletzt Wermut ins Rührglas geben. Reihenfolge ist einzuhalten!
3. Kurz umrühren. In ein neues Glas mit Eis giessen.
4. Nach Belieben mit einem Streifen Orangenschale oder einer Orangenscheibe dekorieren.

TIPP: Gläser in einem Tumbler mit geschnitztem Eis servieren: Die Party startet auf hohem Niveau!