

# COCKTAIL NEGRONI

## Ein Kontrast zwischen süßen und bitteren Noten.

Der Negroni ist einer der Cocktail-Klassiker und kommt, wie der Großteil seiner Bestandteile, aus Italien. Als Pre-Dinner Cocktail regt er durch den gekonnten Kontrast zwischen süß und bitter den Appetit besonders an.

Erstmals erwähnt wurde der Negroni 1920. Damals bestellte ein Graf einen mit Gin verlängerten Americano.

Tatsächlich gibt es zahlreiche Varianten des Negroni. Was uns besonders gefällt ist, dass man den Unterschied zwischen den verwendeten Gins sehr deutlich erkennen kann.



noch mehr  
Details

# COCKTAIL NEGRONI



## ZUTATEN

- 3cl Gin
- 3cl Campari
- 3cl Roter Wermut
- Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

- Gin, Campari und roten Wermut in ein Rührglas geben
- Rührglas mit Eis auffüllen und etwas 20 Sekunden rühren.
- Alternativ alle Zutaten in ein Old-fashioned Glas geben und darin rühren.
- einen großen Eiswürfel in ein Old-fashioned Glas geben
- Cocktail ins Glas absehen
- mit einer Orangenzeste garnieren

