

DRINKS.

Bellini



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 3 cl weisses Pfirsichpüree
- 10 cl Champagner oder Prosecco

Zubereitung

1. Pfirsichpüree in eine Champagnerflöte geben.
2. Schaumwein langsam hinzugiessen und währenddessen umrühren.



Beschreibung

Cocktails können manchmal so einfach sein. Nehme man den Bellini zum Beispiel: Dieser entsteht, indem Prosecco oder Champagner mit etwas Pfirsichpüree im Glas vermischt wird. Der puristische Drink wird gerne zum Brunch oder zum Aperitif gereicht. Eine neuartige Erfindung ist der Bellini aber gewiss nicht: Giuseppe Cipriani, der die berühmte Harry's Bar in Venedig führte, entwickelte die geniale Rezeptur im Jahr 1948 und benannte den Cocktail nach dem venezianischen Maler Bellini. Bis heute ist der Bellini der Signature Drink der Harry's Bar, die für ihre berühmten Gäste und das ebenso hier entwickelte Carpaccio bekannt ist. Heutzutage gibt es den Aperitif auch als Ready-to-Drink-Mischung in Flaschen zu kaufen. Wer den Bellini lieber selbst zubereiten möchte, kann die weissen Weinbergpfirsiche entweder selbst pürieren oder auf ein fertiges Püree (in Feinkostläden erhältlich) zurückgreifen.