

DRINKS.

Kir Royal



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **10cl** Champagner oder Sekt
- **1cl** Creme de Cassis

Zubereitung

- 1.** Champagner oder Sekt in ein Sektglas füllen und den Blanc de Cassis dazu geben.
- 2.** Entweder umrühren um einen gleichmässigen Geschmack zu erhalten oder den Cassis am Boden absetzen lassen. Dabei wird der Drink bei jedem Schluck süsser.



Beschreibung

Der Kir Royal ist ein beliebtes Aperitif Getränk bestehend aus Blanc Cassis Likör und Champagner oder Sekt. Sein Erfinder und Namensgeber war Félix Kir, welcher in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts als Bürgermeister von Dijon amtierte. Die Dijon Region ist bis heute ein wichtiges Anbaugebiet für die Schwarze Johannisbeere, aus der schliesslich der Blanc Cassis gewonnen wird. Als Marketing für die Region reichte Félix Kir an offiziellen Empfängen im Rathaus jeweils den Kir Royal. Erst in den 1980er Jahre breitete sich der Kir Royal ausserhalb Frankreichs aus. Gerade in gehobenen Kreisen fand er grosse Begeisterung. Die gleichnamige Fernsehserie „Kir Royal“, welche von der Münchner Schickeria handelt, ist eine Homage an das Getränke und seine damit verbundenen „royale“ Note. Er wird typischerweise in einem Champagnerglas serviert und kommt ganz ohne Garnitur aus.