

DRINKS.

Aperol Spritz



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 6 cl Prosecco
- 4 cl Aperol
- 2 Eiswürfel
- 1 Scheibe Orange
- 1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung

1. Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Aperol, Mineralwasser und Prosecco eingiessen, kurz umrühren.
3. Orangenscheibe ins Glas geben.



Beschreibung

Als Spritz oder «Veneziano» werden Mixgetränke aus weissem Schaumwein (oftmals Prosecco) und einer Spirituose bezeichnet, die typischerweise auf Eis mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe serviert werden. Die wohl bekannteste Spritz-Variante ist der Aperol Spritz, zubereitet mit Italiens fruchtigem Bitter-Likör, der u.a. mit Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorangen und aromatischen Kräutern angereichert wird. In seinem Heimatland ist das Aperitif-Getränk seit langer Zeit fester Bestandteil der Barkultur und wird besonders gerne zum Feierabend konsumiert. Die Rezeptur entstand in den 1950er Jahren und wurde in den 2000ern, dank der Marketing-Bemühungen der Gruppo Campari, weltweit bekannt gemacht. Gerade, weil die Zubereitung denkbar einfach ist, genießt der Cocktail eine grosse Popularität.