

DRINKS.

Champagne Julep



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **1.5** cl Cognac
- **1** Stück Zucker
- **2** Tropfen Angostura Bitters
- **8** Minzeblätter
- **15** cl Champagner
- **Crushed** Ice

Zubereitung

- 1.** Die Minzeblätter zusammen mit dem Zucker in einen Becher geben und mit einem Stößel leicht muddeln.
- 2.** Den Becher zu 3/4 mit Eis füllen.
- 3.** Den Cognac und den Champagner langsam eingiessen und sanft umrühren.
- 4.** Den Becher randvoll mit Eis auffüllen und mit einem Minzzweig garnieren.



Beschreibung

Den Mint Julep kennt fast jeder - der kultige Cocktail aus Whiskey, Zuckersirup, Eis und Minze wurde schon im 18. Jahrhundert beschrieben. Da er traditionell in einem Julep-Becher serviert wird, fällt der Bar-Klassiker auch heute noch in jedem Établissement auf. Allerdings wissen die wenigsten Personen, dass es sich bei den Juleps um ein ganzes Cocktail-Genre handelt - je nachdem, welche Basisspirituose anstelle von Whiskey herangezogen wird, entsteht nämlich eine neue Variation. Die frühesten Rezepturen für den Champagne Julep tauchten im späten 19. Jahrhundert auf. Der Name könnte passender nicht sein: Einerseits wird der Cocktail mit Cognac aus der Champagne zubereitet, andererseits kommt auch richtiger Champagner ins Glas. Zum Champagne Julep gehören weiterhin die typischen Minzeblätter, die ebenso typische Zuckerkomponente sowie ein paar Tropfen würziger Angostura Bitters.

