Bold Greek

In einen griechischen Cocktail gehört natürlich: Ouzo. Und der macht den Bold Greek erst so richtig rund.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Holly

Zutaten

für den Fenchelsirup

10 g	Fenchelsamen
200 g	Rohrzucker
200 g	Wasser

Für den Cocktail

3 cl	Fenchelsirup
6 cl	Ouzo
3 cl	Kaffeelikör
1 Schuss	Espresso kalt

Zubereitung

Der **Bold Greek** schmeckt würzig und aromatisch.

1. Zuerst wird der Fenchelsirup für den Bold Greek zubereitet: Die Fenchelsamen in den Mörser geben und mit dem Stößel etwas zerdrücken, sodass das Öl austritt. Die Samen aber nicht

pulverisieren. Anschließend den vorbereiteten Fenchel mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und verrühren.

2. Topfinhalt einmal aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze rund 5 Minuten etwas einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 1 Stunde lang abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb in eine sterilisierte Flasche abseihen. Vor der Verwendung vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Cocktail einige Eiswürfel in ein vorgekühltes Cocktailglas geben. Fenchelsirup, Ouzo und Kaffeelikör zufügen und mit einem Rührlöffel umrühren. Zum Schluss den gekühlten Kaffee eingießen.

Tipp

Als Dekoration für den Bold Greek passt eine Orangenscheibe oder Zitronenscheibe sehr gut.