

French 75

Der French 75 zählte in den 1920er Jahren zu den populärsten Cocktails in den USA. Und die wunderbare Kombination von Gin und Champagner hat auch heute noch unzählige Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

3 cl	Gin
1.5 cl	Zitronensaft
1 cl	Läuterzucker
	Champagner

Zubereitung

Der **French 75** schmeckt spritzig und fruchtig, die saure Zitronennote wird durch den Zuckersirup neutralisiert.

1. Ein Cocktailglas gut vorkühlen. Zitronensaft, Zuckersirup und Gin in den Shaker geben, mit Eiswürfeln oder Crushed Ice auffüllen. Etwa 15 Sekunden kräftig schütteln, Inhalt durch ein Sieb in das Glas abseihen.
2. Den Cocktail mit Champagner auffüllen, nach Wunsch dekorieren und servieren.

Tipp

Den French 75 mit einigen Zitronenzesten oder einer Cocktailkirsche garnieren. Es gibt ihn auch in einer Variante mit Cognac statt Gin. Wer es nicht so genau nimmt, kann den Champagner auch durch Sekt ersetzen.