Kir

Der Kir besteht aus nur zwei Zutaten und gehört vielleicht gerade deswegen zu den Klassikern unter den Cocktails.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

1 cl	Creme de Cassis
9 cl	Sekt (oder trockenen Weißwein)

Zubereitung

Der Kir erfreut sich vor allem als Aperitif großer Beliebtheit. Er schmeckt erfrischend, fruchtig, aromatisch und feinherb bis leicht süß.

---

1. Die Creme de Cassis in ein Weißweinglas oder ein Sektglas füllen.

2. Den Drink mit gute gekühlten Sekt oder trockenen Weißwein auffüllen und servieren.

Tipp

Eine Variante des Kir ist der bekannte Kir Royal, für den wird statt Weißwein oder Sekt, Champagner verwendet wird. Dekorieren kann man den Kir mit einer Orangenscheibe am Glasrand.