Kir Royal

Ein königlicher Cocktail für Hochzeiten, Geburtstage und andere festliche Anlässe: der Kir Royal mit edlem Champagner.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

2 TL	Johannisbeerlikör
1 Schuss	Champagner

Zubereitung

Der Kir Royal schmeckt erfrischend, prickelnd, fruchtig und süß. Er ist besonders als Aperitif sehr beliebt.

---

1. Sekt, Likör und ein Sekt- oder Aperitifglas gut vorkühlen.

2. Zuerst den Johannisbeerlikör, dann den Champagner eingießen. Mit einem Barlöffel vorsichtig verrühren und sofort servieren.

Tipp

Der Geschmack des Kir Royal richtet sich vor allem nach der verwendeten Champagnersorte.