Königin der Nacht

Die Königin der Nacht hat eine wunderschöne orange-rote Farbe und ist der perfekte Cocktail für die Silvesternacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 cl	Angostura Bitter
9 cl	Champagner
1 cl	Grenadine
2 cl	Orangensaft
2 cl	Grand Marnier
	Eiswürfel

Zubereitung

Die Königin der Nacht ist ein prickelnder Cocktail mit feinherbem bis leicht süßem, fruchtigem und aromatischem Geschmack. Er wird gerne als edle Alternative zu Sekt gereicht, um auf das Neue Jahr anzustoßen.

---

1. Den Grand Marnier (oder anderen Orangenlikör) mit Orangensaft, Grenadine und Angostura Bitter in den Shaker geben. Zwei Eiswürfel zufügen und kräftig schütteln. Durch ein Barsieb in ein Champagner- oder Sektglas abgießen.

2. Zum Schluss mit Champagner oder Sekt aufgießen.

Tipp

Die Königin der Nach schmeckt am besten mit frisch gepressten Orangensaft. Als Dekoration passt am besten eine Orangenscheibe oder Orangenschalenzesten.