

# Manhattan

Der Manhattan gehört zu den klassischen und besonders aromatischen Cocktails.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

4 cl	Whiskey
2 cl	Vermouth Rosso
1 Spritzer	Angostura

## Zubereitung

Der **Manhattan** hat einen aromatisch-bitteren Geschmack durch die Kräuterextrakte des Angostura, der süße Vermouth Rosso mildert dies ab, sodass insgesamt ein abgerundetes Aroma entsteht.

1. Das Cocktailglas vorkühlen und etwas Eis hineingeben. Zuerst mit Angostura, dann mit Vermouth Rosso und zuletzt mit dem Whisky befüllen.
2. Den Cocktail mit einem Barlöffel umrühren und servieren.

## Tipp

Den Manhattan kann man wie auf dem Bild mit einigen schmalen Streifen einer Zitronenschale garnieren.