

Red Stiletto

Den Sommer genießen - zum Beispiel mit einem erfrischenden Cocktail: der Red Stiletto mit frischen Erdbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

6 Stk.	FrISChe Erdbeeren
2 cl	Limettensaft
2 cl	Amaretto
4 cl	Whiskey

Zubereitung

Der **Red Stiletto** schmeckt süß-säuerlich, fruchtig, aromatisch und erfrischend. Wer den Cocktail noch etwas süßer mag, kann mit Zuckersirup oder Erdbeersirup abrunden.

1. Die Erdbeeren waschen und mit einem Stößel zerdrücken, anschließend in den Shaker geben. Whiskey, Amaretto und Limettensaft zufügen. Kräftig schütteln.
2. Ein vorgekühltes Glas mit Crushed Ice füllen. Den Cocktail darauf abgießen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Red Stiletto mit einer Limettenscheibe oder einer halbierten Erdbeere am Glasrand dekorieren.