

Ritz

Ein edler Cocktail für besondere Anlässe: der Ritz mit Champagner und Cointreau.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

1 cl	Cointreau
2 cl	Cognac
2 cl	Orangensaft
	Champagner (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Ritz** ist ein prickelnder Cocktail. Er schmeckt aromatisch, fruchtig und herb-süß. Gerne wird er als Aperitif gereicht.

1. Einige Eiswürfel in den Shaker füllen. Cointreau, Orangensaft und Cognac zufügen. Gründlich schütteln.
2. Den geschüttelten Cocktail anschließend durch ein Sieb in ein gut gekühltes Glas abgießen. Zum Schluss mit Champagner aufgießen.

Tipp

Als Dekoration für den Ritz passt am besten eine Orangenscheibe.