



Blood & Sand

Zutaten:

- 20 ml 4-Bar Scotch
- 20 ml roter Vermouth
- 20 ml Cherry Brandy
- 20 ml Orangensaft
- 1 Orangenzeste

Herkunft: Klassiker. Der Name führt auf den gleichnamigen Film mit Rudolph Valentino aus dem Jahr 1922 zurück.

Anleitung: Alle Zutaten auf viel Eis kräftig shaken und in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Den Glasrand mit der Orangenzeste einreiben und diese dann mit einer Cocktailkirsche ins Glas geben.

Garnitur: Siehe Anleitung.