

Ein erfrischender Hauch von Eleganz Rosmarin Kir

Möchtest du einen eleganten Cocktail genießen, der erfrischend und zugleich herb-süß ist?
Dann probiere unseren Rosmarin Kir!

Kir oder Kir Royal?

Ein Kir wird mit Prosecco oder Sekt aufgegossen; beim Kir Royal verwendest du Champagner.

Unsere Variation des klassische Kir Royals ist nicht nur geschmacklich ein Genuss,
sondern auch ganz einfach zuzubereiten.

Zutaten:

- 2 cl Hohenloher Fruchtsäfte Cassis-Sirup
- 1 Zweig Rosmarin
- Ca. 150 ml Prosecco

Zubereitung

1. Gebe in Sektglas etwa 2 cl Hohenloher Fruchtsäfte Cassis-Sirup.
2. Füge einen Zweig Rosmarin hinzu und zerdrücke ihn mit einem Stößel, um das Aroma freizusetzen.
3. Gieße das Glas anschließend mit etwa 150 ml Prosecco auf.
4. Für den letzten Schliff kannst du deinen Kir-Cocktail mit tiefgekühlten Blaubeeren garnieren. Das verleiht dem Getränk eine besondere Note und rundet den Geschmack ab.

Der Rosmarin Kir ist eine eleganter Cocktail für besondere Anlässe. Sein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Herbheit macht ihn zu einem zeitlosen Favoriten.

Probiere ihn aus und genieße diesen erfrischenden Hauch von Eleganz! Cheers!

