

Manhattan Medium (Manhattan Perfect)

Ein beliebter Aperitif, nicht nur in New York!

Der Manhattan Medium Cocktail kombiniert sozusagen das Beste aus zwei Welten und ist deshalb auch als Manhattan Perfect bekannt geworden. Der Drink besteht aus Vermouth Rosso und Vermouth White Dry, in einer Mixtur mit Whisky und einem Spritzer Angostura. Natürlich gerührt und nicht geschüttelt und gern als Opener oder Aperitif.

Zutaten

- 4 cl Whiskey (am besten Straight Rye)
- 2 cl Vermouth Rosso
- 1 cl Vermouth White Dry
- 1-2 Spritzer Angostura

Zubereitung

- Vermouth, Whiskey und Angostura mit viel Eis in ein Glas geben. Mit einem Barlöffel alles gründlich rühren.
- Eine Cocktailschale nehmen und den Drink in selbige abseihen.
- Als Dekoration und speziellen Hingucker eine Cocktailkirsche in das Glas gleiten lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/manhattan-perfect/>