

# Negroni Sbagliato

Wie aus einem Unfall oder Missgeschick ein Aperitif-Hit wurde

**Der Negroni Sbagliato ist sozusagen die Prosecco-Variante des berühmten Negroni. Man sagt der Cocktail ist das Produkt eines Missgeschicks. Angeblich soll ein italienischer Barkeeper beim mixen eines klassischen Negroni's, Prosecco anstelle von Gin verwendet haben. Der Cocktailklassiker oder Aperitif war geboren. Sein Name ist ebenso Programm den sbagliato heisst übersetzt falsch. Der falsche Negroni wurde zum Markenzeichen für einen rundum gelungenen Drink.**

## Zutaten

- 4 cl Campari
- 4 cl Vermouth
- 4 cl Prosecco oder Schaumwein
- Orangenschale für den Twist

## Zubereitung

- Zunächst von einer Orangenscheibe ein Stück abschaben und zu einem langen Rechteck schneiden. Die Enden schräg anschneiden, dann zu einem Twist rollen.
- Campari und Vermouth in einen gekühlten Shaker mit Eiswürfeln geben und verrühren.
- Den Prosecco beugeben und nochmals verrühren.
- Einen Tumbler mit einigen frischen Eiswürfeln füllen den Twist in der Mitte einschneiden und an den Glasrand stecken.
- Die Mixtur durch ein Sieb in das Glas abseihen.
- Nun könnt Ihr Euren Negroni Sbagliato genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/negroni-sbagliato/>