



AMARGÉRO Rezeptideen

Amargéro on the rocks (Der Klassiker!)

6 cl Amargéro

mit 2 großen Eiswürfeln in einen vorgekühlten Tumbler geben und mit 2 Orangenscheibenvierteln garnieren.

Amargéro Spritz (Die natürlichere Alternative zu einem bekannten Drink...)

4 cl Amargéro,

6 cl trockener Cava oder Champagner

zusammen mit 2 großen Eiswürfeln in ein Weinglas gießen und umrühren, einen Spritzer Sodawasser hinzufügen, nochmals vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe und einem Rosmarinzwig garnieren.

Amargéro Soda (Der leichte und erfrischende Sommerdrink)

4 cl Amargéro,

6 cl Soda Wasser

mit 2 großen Eiswürfeln in einen vorgekühlten Tumbler (oder Highball-Glas) füllen, vorsichtig umrühren und mit einer halben Orangenscheibe garnieren.

Amargéro Verano (sehr erfrischend)

5 cl *Amargéro*,
5 cl trockener Weißwein,
einen Spritzer frischer Zitronensaft

zusammen mit zwei großen Eiswürfeln in einen Tumbler geben, gründlich umrühren und mit einer Orangenzeste garnieren.

Amargéro Breakfast Martini (inspired by Charles from Bar Más Amor, Palma, Mallorca)

5 cl *Amargéro*,
2,5 cl Gin,
2,5 cl frischer Zitronensaft
und, je nach gewünschter Süße, 2-3 Barlöffel (Teelöffel) süße Orangenmarmelade

zusammen mit reichlich Eis in einen Bar-Shaker geben und kräftig schütteln. Durch ein Barsieb abseihen und dann durch ein feines Teesieb in einen vorgekühlten Martinibecher gießen und mit einer getrockneten Blutorangenscheibe garnieren. Schmeckt übrigens nicht nur zum Frühstück...

Amargéro Negroni (inspired by Salvador from Bar Club Pollença, Pollença, Mallorca)

3 cl *Amargéro*,
3 cl roter Wermut (alternativ weißer Wermut),
3 cl Gin

zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Cocktail-Mixglas geben und mindestens 1 Minute rühren, bis der Inhalt sehr kalt ist. Anschließend in einen vorgekühlten Tumbler mit einem großen Eiswürfel abseihen und mit 2 Orangenscheibenvierteln garnieren (Grapefruit- oder Zitronenscheiben zum Garnieren für die Variante mit weißem Wermut verwenden).

Gentle Amargéro (sweet summer dream...)

300 ml frischer Orangensaft,
3 Kugeln bestes Bourbon-Vanilleeis,
3 cl *Amargéro*

in ein großes Glas füllen, vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe und einem Zweig Minze dekorieren.

Amargéro Lemon (leicht, fruchtig und erfrischend)

150 ml *UEP! Zitrone/Rosmarin* by Can Cavall Blau,
3 cl Amargéro

mit einigen Eiswürfeln in ein Highball-Glas füllen, gründlich umrühren und mit einer Zitronenscheibe und einem Rosmarinzweig garnieren.

So, now let your creativity run wild while mixing!

We are always happy to receive new creations, which you are welcome to share with us at recipes@amargero.com.