



Amaro – Amarill Rezepte

Name: Amarellini

4 cl Amarill
4 cl Apfel-Marille (Eva Bio)
8 cl Prosecco

Glas: Cocktailschale

Garnitur: keine

Eis: keines

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Prosecco shaken, in eine Cocktailschale abseihen und mit Prosecco auffüllen.

Name: Amarill Honey Sour

5 cl Amarill
2 cl Orangenblütenhonig (3 Teile Honig – 1 Teil heißes Wasser, nach Gewicht gemischt)
2 cl frischer Zitronensaft
2 cl Aquafaba oder Eiweiß

Glas: Whiskey Tumbler

Garnitur: Getrocknete Orangenscheibe

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: Alle Zutaten kräftig shaken, in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit Orangenzeste abspritzen und mit einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.



Name: Amarill Vero

3 cl Amarill
3 cl weißer Wermut (Schwarz Brennerei)
1–2 Dashes Angostura Bitters
6 cl Prosecco

Glas: Whiskey Tumbler

Garnitur: Orangenscheibe & Zitronenzeste

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: Direkt im Tumbler auf Eiswürfeln aufbauen, alle Zutaten zugeben, leicht verrühren und mit Zitronenzeste sowie Orangenscheibe garnieren.

Name: Amarill Royale

4 cl Amarill
2,5 cl frischer Zitronensaft
2 cl Orangenblütenhonig (3 Teile Honig – 1 Teil heißes Wasser, nach Gewicht gemischt)
6–8 Minzblätter
1–2 Dashes Angostura Bitters
mit Sekt auffüllen

Glas: Cocktailschale

Garnitur: keine

Eis: keines

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Sekt kräftig shaken, doppelt in eine Cocktailschale abseihen und mit Sekt auffüllen.



Christian Heiss

Name: Amarill No.1

5 cl Amarill
2,5 cl frischer Zitronensaft
2 cl Zuckersirup 1:1 (1 Teil Wasser – 1 Teil Zucker)
6 cl Sodawasser

Glas: Longdrinkglas

Garnitur: Orangenscheibe

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Sodawasser kräftig shaken, in das Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen und mit Sodawasser auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit Orangenscheibe garnieren.

Kreiert von Christian Heiss, vielfach national und international prämierter Cocktail-Competition-Gewinner, diplomierter Barmeister und Chef de Bar der legendären Kronenhalle Bar in Zürich.