



48.95



1 Bild

Absinthe Kübler 53% 100 cl

Artikelnummer 45454

Produktmerkmale
Absinthe

Der Absinthe Kübler 53% vol. wird gemäss alter Familientradition, die bis ins Jahr 1864 zurückreicht, nach überlieferter Rezeptur hergestellt. Lokale Landwirte bauen in biologischen Kulturen das Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) und andere Kräuter an, die für die Grüne Fee, wie der Absinth auch genannt wird, verwendet werden. Der «Véritable Fée Verte aus dem Val de Travers» eignet sich hervorragend als Mixgetränke für verschiedene Cocktails und Drinks und schmeckt auch hervorragend, wenn man in verdünnt mit Wasser zum Aperitif geniesst. Vorzugsweise lässt man dabei den Absinthe behutsam über einen Zuckerwürfel in einem Löffel ins Glas laufen. Geschmacklich erinnert der nach Anis, Fenchel und Kräuter riechende Absinthe an Pastis, ein Aperiogetränk, das sich besonders in Frankreich grosser Beliebtheit erfreut. Um die Fée Verte ranken sich viele Mythen und Geschichten, die diesem Getränk, das ursprünglich als Medizin zum Einsatz kam, Kultstatus verleihen.

Spezialrezept «Fée des Œufs» für 2 Drinks:

6 cl Absinthe
4 cl Cointreau
2 cl weisser Vermouth (oder Martini)
2 Eier
3 Teelöffel Schweizer Zucker
½ Zitrone (nur den Saft)

Alle Zutaten in einem Shaker zusammen mit einer Handvoll Eiswürfeln richtig gut schütteln, abseihen und in vorgekühlte Gläser glessen. Mit Fenchelzweig und/oder Zitronenschnitz dekorieren, eine gute Prise Zucker und eine feine Prise frischgeriebenem Muskat über den Drink streuen und fertig ist der Drinkgenuss.

Produktspezifikationen
Fragen zum Produkt (0)