

Kir Breton

Aperitif

Das Rezept ist die bretonische Variante des Kir, der in Burgund, wo er ja herkommt, mit Aligoté (trockener Weißwein) zubereitet wird. Kir royal ist übrigens, was die Bezeichnung betrifft, eine deutsche Erfindung. In Frankreich wird gelegentlich Kir au Champagne oder Kir au Crémant serviert.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Cidre, brut (ca. 5 Vol% Alkohol, sehr trocken und kalt)
- 125 ml Creme de Cassis (ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren)

Die Creme de Cassis in Gläser füllen und mit dem Cidre aufgießen. Das Mischungsverhältnis ist 1 zu 4: zum Beispiel 2 cl Creme de Cassis und 8 cl Cidre. Das Getränk ist sehr süffig und hat wenig Alkohol!