

# Kir **Royal**

**Legendäre Nostalgie.**  
Ein königlicher Cocktail mit französischem Ursprung,  
der sich auf der ganzen Welt verbreitete.

## **Zutaten für 1 Person**

1 Eiswürfel  
2 cl Johannisbeerlikör  
(Crème de Cassis)  
1 dl Champagner,  
eisgekühlt

## **Zubereitung**

Etwa 10 Minuten

**1** Champagner- oder Sektglas mit dem Eiswürfel schwenken, Crème de Cassis ins Glas geben und mit Champagner auffüllen.

## **Geschichte**

Erfunden wurde er zu Beginn des 20. Jahrhunderts vom französischen Domherren und Bürgermeister von Dijon, Félix Kir. Er mischte den für seinen Geschmack zu sauren Weisswein Bourgogne Alligoté mit dem aus der Gegend stammenden Johannisbeerlikör.

Er war von seiner Mischung so begeistert, dass er den sogenannten «Blanc-Cass» seinen Gästen bei Empfängen im Rathaus ausschenkte.

In den 80er-Jahren erlebte dieser Cocktail nochmals einen Höhenflug, sei es in der Fernsehserie Kir Royal oder in Schickimicki-Bars auf der ganzen Welt.

