

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.

