



Cassissée Kir

Schritte: 1

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

2 cl Cassissée Crème de Cassis 200 ml Weißwein

Zubereitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten in das Weißweinglas geben und kurz umrühren.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt. Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.

Du suchst noch nach den passenden Gerichten?

Bei uns findest du alles - von Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere **Rezeptwelt** wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.