

Cocktail Rezepte

Mint Julep Cocktail

Zutaten:

10 cl Bourbon Whiskey
1 cl Zuckersirup
2 cl Wasser
gestoßenes Eis
Minze
Alkohol: 31%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Geschmack: erfrischend
Dekoration: Zitrone
Menge: 13 cl

Zubereitung:

Einige Minzblätter, das Wasser und den Zuckersirup in ein großes Glas geben; die Minze ausdrücken und gut umrühren. Das Glas ungefähr zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen und kräftig umrühren. Den Whiskey zugießen, einige Sekunden stehen lassen und nochmals durchrühren. Ein oder zwei Minzeblätter an den Glasrand stecken und mit Trinkhalmen servieren.

Zusatz Info:

Bourbon Whiskey 40%

Der amerikanische Bourbon Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise von seinem europäischen Vorfahren, dem (Scotch) Whisky: Während letzterer traditionell aus gemälzter Gerste gebrannt wird, verwendeten die Einwanderer in der Neuen Welt hauptsächlich Roggen und Mais zur Herstellung Ihres "Feuerwassers". Die Bezeichnung "Bourbon" ist auf den Bourbon County zurückzuführen, eine Landschaft an der Grenze zwischen den Bundesstaaten Virginia und Kentucky, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zahlreiche heute noch bekannte Destillerien gegründet wurden. Der Maisanteil beträgt bei heutigen Bourbon Whiskeys mindestens 50 %; erst nach zweijähriger Lagerung in innen angekohlten Eichenholzfässern wird das Destillat in Flaschen abgefüllt. Mehr als 1000 Whiskey-Marken sind zur Zeit auf dem Markt vertreten, von denen die bekannteste "Jack Daniel's" aus Lynchburg in Tennessee sein dürfte.