

Gimlet Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

3
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl London Dry Gin
6 cl Lime Juice Cordial
1/4 Limette
2 Limettenzesten

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
feines Sieb
Cocktail-Shaker
2 Martini-Gläser

Der Gimlet ist ein absoluter Gin Klassiker und einer der ersten Drinks, den ein angehender Barkeeper lernen darf. Ist ja auch glücklicherweise nicht so viel zu merken. Gin, Lime Juice aus der Flasche und eine ordentliche Portion Eis.

Um den Namen ranken sich hingegen viele Mythen. Von Telegramm-Codes bis zu Holzbohrarbeiten sind die vermeintlichen Entstehungsgeschichten vor allem unterhaltsam. Höchstwahrscheinlich geht der sympathische Name aber auf einen britischen General zurück. Sir Thomas Gimlette verordnete seinen Soldaten auf langen Schiffsreisen Limettensaft, um der

berüchtigten Seefahrerkrankheit Skorbut vorzubeugen. Und seien wir mal ehrlich. Wie bekommt man bittere, bzw. in diesem Falle saure Medizin am Besten runter? Genauuuuuuuu, mit einem ordentlichen Schuss Gin.

Welcher Mythos nun wirklich der Wahrheit entspricht, wird für immer ein Geheimnis bleiben. Allerdings ist es kein Geheimnis, dass ein gut gekühlter Gimlet einfach fantastisch schmeckt. Es braucht eben manchmal nur wenige Zutaten für eine große Wirkung.

- 1 -

Gläser 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Gin und Lime Juice Cordial in den Shaker geben. Shaker bis zur Kante mit Eis füllen und 6 Sekunden kräftig durchschütteln (nicht zu lange, damit der Cocktail nicht verwässert).

- 3 -

Drink durch ein feines Sieb in die Gläser gießen. Limettenviertel halbieren und jeweils einen Abschnitt über den Gläsern ausdrücken.

- 4 -

Zesten leicht zwirbeln, ein Mal über die Glasränder reiben und mit in den Drink geben.