

## Er ist wieder da! Erfrischender Moscow Mule

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Cocktail

#### Für den Cocktail

1 Limette  
1 Gurke  
Eiswürfel  
60 ml Wodka  
80 ml Ginger Beer  
3 Spritzer Angustorabitter  
1 Zweig(e) Minze

#### Besonderes Zubehör

Kupferbecher oder Glas (400 - 500 ml)

In Clubs und Bars kommst du derzeit an einem Getränk nicht vorbei - dem Moscow Mule. Aus leicht scharfem Ginger Beer, erfrischenden Gurkenscheiben, ein paar Spritzern Limette und einem guten Schuss Wodka mixen die Bartender dir einen erfrischend, würzigen Cocktail.

Neu? Iwo. Wohl eher Oldie but Goldie. Tatsächlich entspringt dieser momentane In-Cocktail einer Krise zweier Getränke- und Spirituosenvirtuosen in den 50er Jahren. Als sie ihr Leid gemeinsam mit Wodka begossen, kam ihnen nach dem ein oder anderem Gläschen die Idee, ihre ungeliebten Produkte einfach mal

zusammenschütten und mit ein paar Spritzern Limette aufzupeppen. Tadaaa - die Geburtsstunde des Moscow Mule. Schon ein Jahr später führte der Moscow Mule die Liste der beliebtesten Drinks in Los Angeles an.

Mehrere Jahre über durch Trends wie Wodka-Energy verdrängt, ist es jetzt wieder hip, auf die ursprünglichen Drinks zurückzugreifen. Und schau an - auf der ganzen Welt wird endlich wieder der gute, alte Moscow Mule geschlürft.

Charakteristisch für den 50er-Jahre Drink ist übrigens der hübsche Kupferbecher. Dabei handelt es sich schlicht um einen Marketing Trick. Der Moscow Mule sollte etwas Besonderes sein und aus der Masse der vielen Cocktails herausstechen. Ein Wiedererkennungswert auf höchstem Niveau. Der Wow-Effekt, wenn der glänzende, vom Eis außen leicht gefrostete Becher zum Gast an den Tisch kommt, ist heute noch der gleiche wie vor 70 Jahren.

Wie gut, dass sich dieser köstliche Cocktail auch ganz einfach und ohne eine lange Zutatenliste zuhause mixen. Denn in Jogginhose trinkt es sich doch gleich viel gemütlicher, oder?

- 1 -

Limette achteln und auspressen. Saft auffangen und Schalen aufheben. Mit einem Sparschäler 3 lange Streifen von der Gurke herunterschneiden. Becher oder Glas zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen.

- 2 -

Wodka und Limettensaft in den Becher geben und mit Ginger Beer auffüllen. Mit einem langen Löffel vorsichtig 2-3 Mal umrühren und ein paar Spritzer Angustorabitter obenauf geben.

- 3 -

## Er ist wieder da! Erfrischender Moscow Mule

Mit 3 langen Gurkenstreifen, den Limettenschalen und dem Minzweig garnieren, Strohhalm einstecken und sofort genießen.

Solange es den „Mule“ gibt, so lange existieren auch unterschiedliche Rezepte. Gibt man jetzt Gurke in den Drink oder doch nicht? Alles ist eine Geschmacksfrage. Die Gurke gibt dem Moskauer Esel auf jeden Fall eine frische, sommerliche Note. Durch das Ginger-Beer prickelt die Gurke leicht auf der Zunge. Wer das nicht möchte, lässt ganz einfach die Garnitur weg.