DRINKS.

Negroni

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Gin
- **3cl** Campari
- **3cl** Vermouth Rosso (süss)
- Soda
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin, Campari und Wermut direkt in das Glas füllen.

2. Mit Soda auffüllen.

3. Sanft umrühren.

Beschreibung

Der bitter-süsse Pre-Dinner-Cocktail aus Italien ist auf den Grafen Camillo Negroni zurückzuführen, der 1919 zum ersten Mal nach einem «Americano mit Gin» verlangte. Bartender Fosco Scarselli aus Florenz erfüllte ihm diesen Wunsch und der entstandene Cocktail war ein Hit. Der Negroni reiht sich in eine ganze Serie von ähnlichen Mischgetränken ein, die auf dem Kräuterbitter Campari und rotem Wermut aufbauen: Neben dem Americano gibt es auch den Boulevardier mit Bourbon, den Negrosky mit Vodka und so weiter. Seit 2013 veranstaltet Campari sogar eine jährliche Negroni-Woche, in der Bars rund um den Globus ihre eigene Variation vorstellen. Der Negroni präsentiert sich typischerweise in einem O.F.-Glas mit Orangenscheiben -Deko, kann aber auch in einem Martiniglas serviert werden.