

DRINKS.

Tom Collins



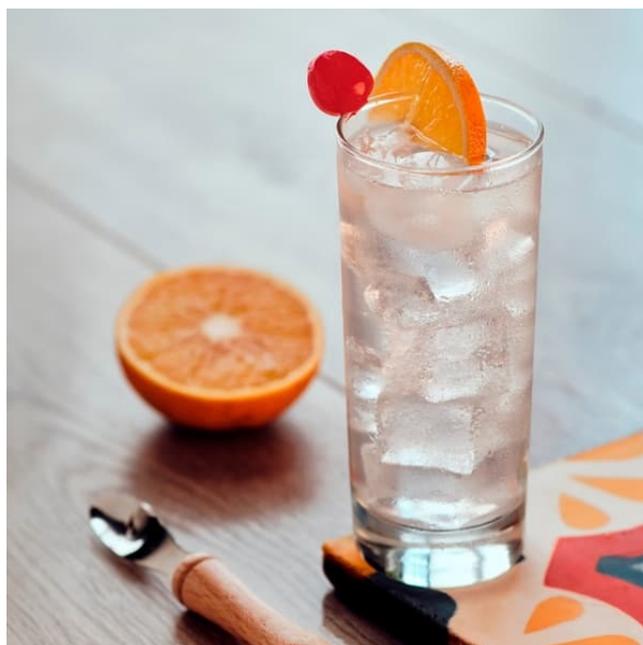
Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** London Dry Gin oder Old Tom Gin
- **2cl** Zitronensaft
- **1cl** Zuckersirup
- **10cl** Sodawasser
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Gin, Zitronensaft und Sirup in ein Glas füllen.
2. Eiswürfel hinzufügen.
3. Mit Soda auffüllen, sanft umrühren und garnieren.



Beschreibung

Ein Collins lässt sich mit nahezu jeder beliebigen Spirituose wie z.B. Vodka, Rum oder Brandy zuzubereiten. Der wohl bekannteste Vertreter dieser Cocktailgattung ist der Tom Collins mit Gin. Woher der Name kommt, ist umstritten: Zum Einen ist es möglich, dass der Londoner Barkeeper John Collins den Drink einst erfand; zum Anderen könnte der oftmals verwendete Old Tom Gin zu einem Teil des Namens verholpen haben. Fest steht, dass die Barmänner schon in den 1860er Jahren Gin, Zitronensaft, Zucker und Sodawasser miteinander kombinierten. Der Longdrink ist damit eine Kombination aus Sour und Fizz. Im Jahr 1882 wurde die Rezeptur dann in einem Cocktailbuch von Harry Johnson unsterblich gemacht - seitdem ist seine Popularität ungebrochen. Da man für die Zubereitung des Longdrinks keine speziellen Bartools benötigt, wird der Tom Collins gerne auch im privaten Rahmen zubereitet. Er wird in schmalen, hohen Longdrinkgläsern oder in speziellen Collins-Gläsern gereicht, die mit einer Zitruscheibe und/oder einer Cocktailkirsche dekoriert sind.