DRINKS.

Bronx

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Gin
- **1cl** Dry Vermouth
- **1cl** Red Vermouth
- **2cl** Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Einen Cocktailshaker mit Eis füllen.

2. Gin, trockenen und roten Wermut sowie Orangensaft hinzugeben und mehrere Sekunden lang schütteln.

3. In ein vorgekühltes Glas abseihen.

Beschreibung

Woher dieser Cocktail stammt, dürfte kein Geheimnis sein: Im New Yorker Stadtbezirk Bronx entwickelte sich der Drink innerhalb von nur wenigen Jahren zu einem Bar-Standard. Allerdings ist nicht restlos geklärt, ob der Cocktail tatsächlich das erste Mal in der Bronx oder im angrenzenden Manhattan gemixt wurde. Es wird nämlich weithin angenommen, dass ein Bartender des famosen New Yorker Astoria-Waldorf Hotels die Rezeptur entwickelte und ihn lediglich nach dem Bronx Zoo benannte. Nach der allerersten Erwähnung im Jahr 1901 tauchte der Cocktail aus Gin, zweierlei Wermutsorten und Orangensaft im Jahr 1908 bereits auf zahlreichen Veranstaltungen und Menükarten sowie in diversen Cocktailbüchern auf. Da es sich hierbei um den ersten weit verbreiteten Cocktail handelte, der mit Orangensaft "verdünnt" war, erhielt der Bronx anfangs zahlreiche Kritiken. Viele sahen ihn einfach nur als Martini, der durch die Zugabe von Frühstückssaft entwertet wurde. Heutzutage haben ihn vergleichsweise wenige Bars im Angebot, obwohl es sich tatsächlich um eine Art fruchtigen Martini handelt, der nicht ganz so trocken schmeckt wie vergleichbare Cocktails aus der Ära und eine breite Klientel ansprechen dürfte.