DRINKS.

Long Island Iced Tea

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **je** 1.5cl Tequila, Vodka, Gin und weisser Rum
- **1.5cl** Triple Sec
- **2.5cl** Zitronensaft
- **3cl** Gomme Sirup
- **Ein** Schuss Cola
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Highballglas mit Eis füllen.

2. Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft sowie Sirup hinzugeben.

3. Gut umrühren und mit Cola auffüllen.

4. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

Beschreibung

Der Long Island Iced Tea ist vielleicht einer der gefährlichsten Cocktails: Er sieht aus wie Eistee und schmeckt ebenso erfrischend, enthält jedoch keinen Tee und dafür gleich mehrere hochprozentige Spirituosen. Dem Ausnahme-Longdrink werden Gin, Vodka, Likör, Rum und Tequila beigemischt - durch den Sirup, den Zitronensaft und die Cola lässt sich diese kraftvolle Mischung jedoch nicht mehr ganz so deutlich herausschmecken. Der Long Island Iced Tea gehört zu den berüchtigsten und beliebtesten Mixgetränken, die in einer Bar serviert werden. Die Nachfrage ist hoch und die Bartender können ihn herrlich schnell mit möglichst kostengünstigen Zutaten anfertigen - eine Win-Win-Situation für beide Seiten! Zu grosser Bekanntheit gelangte der stark alkoholhaltige Highball in den 1970er Jahren, nachdem der Bartender Robert Butt von Long Island, New York, die Mischung für einen Wettbewerb angefertigt haben soll. Historische Beweise gibt es für Butts Behauptung, der Erfinder des Longdrinks zu sein, allerdings nicht. Ganz im Gegenteil: Schon in den 60er Jahren wurden die ersten Rezepturen für den Long Island Iced Tea in diversen Kochbüchern gedruckt. Es ist daher wahrscheinlicher, dass sich der Long Island Iced Tea aus dem «Old Man Bishop» aus den 1920ern entwickelte, der Vodka, Whiskey,

Rum, Gin, Tequila und Ahornsirup miteinander vereinte und damit eine ähnlich starke Konzentration aufwies wie der Long Island Iced Tea.