DRINKS.

Cosmopolitan

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Citrus Vodka
- **2cl** Limettensaft oder Lime Juice Cordial
- **2cl** Triple Sec (Cointreau)
- **2-4cl** Cranberrysaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis füllen.

2. Etwa 15 Sekunden lang schütteln.

3. In ein vorgekühltes Glas abseihen.

4. Mit einer Zitronen- oder Orangenzeste garnieren.

Beschreibung

Während der 90er Jahre war der Cosmopolitan - ein Mix aus Vodka, Zitrus und Cranberry - der beliebteste Cocktail in den Londoner und New Yorker Szene-Bars. Ab 1999 wurde der «Cosmo» dann als Lieblingscocktail der jungen Frauen in Sex and the City weltweit berühmt. Bis heute gilt der Shortdrink aufgrund seiner Darreichungsform und der ansprechenden, femininen Farbe als besonders "schick". Dabei sind die Anfänge des Cosmopolitans - wie es bei den meisten heute so berühmten Cocktails der Fall ist - nicht zu 100% geklärt, da es gleich mehrere Personen gibt, die den Drink potentiell erfunden haben könnten. Fest steht, dass ähnliche Rezepturen schon lange vorher bestanden und dass es im Laufe des 20. Jahrhunderts mehrere rosa-rötliche Cocktails gab, die im Martini-Glas serviert und «Cosmopolitan» getauft wurden. Bei dem Shortdrink in seiner heutigen Form handelt es sich grundsätzlich um einen Kamikaze mit Cranberry-Saft. Toby Cecchini wird oftmals als Erfinder des Cosmo Cocktails zitiert. Er selbst behauptet, er habe die Rezeptur von einem Vorläufer-Cosmopolitan, der in LGBT-Bars die Runde machte und mit Grenadine angefertigt wurde, angepasst und optimiert. Für seine Kreation nutzte er Absolut Citron Vodka und statt Grenadine verwendete er Cranberry-Saft.