DRINKS.

Cuba Libre

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4-6cl** weisser Rum
- **12cl** Cola
- **1/2** Limette (1cl frisch gepresster Limettensaft)
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.

2. Die Limettenviertel auspressen und ins Glas fallen lassen.

3. Den Rum eingiessen.

4. Mit Cola auffüllen.

Beschreibung

Der Cuba Libre ist im Grunde genommen nichts weiter als Rum und Cola mit ein bisschen frisch gepresstem Limettensaft. Dennoch gibt es über die vermeintlich einfache Drink-Zusammenstellung so viel zu erzählen.
Der Longdrink wurde zunächst von amerikanischen Soldaten entdeckt (und gar "erfunden"?), die gegen Ende des Spanisch-Amerikanischen Kriegs auf Kuba stationiert waren. Zu jener Zeit waren Cola und Bacardi Rum noch relativ neuartige Getränke, jedoch bereits weithin erhältlich, weshalb es einer logischen Konsequenz gleichkam, die beiden miteinander zu kombinieren. Den Trend losgetreten hat laut historischer Aussagen ein gewisser Captain Russell, der im Jahr 1900 in der «The American Bar» den Drink bestellte und andere Soldaten darauf aufmerksam machte. Von dort aus gelangte das Erfolgsrezept schnell in die USA und breitete sich wie ein Lauffeuer aus. 1945 gab es sogar eine Hit-Single der Andrews Sister namens «Rum and Coca-Cola». Heutzutage ist der Longdrink aus Rum und Cola eines der beliebtesten alkoholischen Mixgetränke weltweit und ein Muss auf jeder Menükarte. Obwohl gewisse Freiheiten bei der Auswahl des Rums bestehen, ist der Cuba Libre seit jeher mit der Marke Bacardi verbunden. Laut der Meinung von Experten ist es daher nicht nur die Limette, die aus einem einfachen «Rum & Coke» einen «Cuba Libre» macht - es ist der Bacardi Rum.