DRINKS.

Manhattan

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Whiskey
- **2cl** Sweet Vermouth
- **2** Spritzer Angostura Bitters

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Mixing-Glas mit Eis füllen und umrühren.

2. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

3. Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Beschreibung

Der Manhattan ist ein stark alkoholischer Shortdrink aus zwei Teilen Whiskey (Rye oder Bourbon), einem Teil Vermouth sowie ein paar Tropfen Angostura Bitters. Als der Cocktail um 1880 auf der Bildfläche auftauchte und seine Rezeptur in diversen Büchern festgehalten wurde, war er einer der ersten, der nach süssem, rotem Wermut fragte. Oftmals wird behauptet, dass der Drink von Dr. Iain Marshall im Jahr 1874 im New Yorker Manhattan Club erfunden wurde, doch wahrscheinlicher ist es, dass die Rezeptur von einem heute namentlich nicht bekannten Bartender am Broadway stammt und bereits in den 1860er Jahren kreiert wurde. Interessanterweise waren die ersten Rezepte für den Manhattan noch etwas komplexer, da sie zusätzlich Gomme Sirup und Absinthe in kleinen Mengen enthielten. Heutzutage gibt es den Shortdrink als Dry Manhattan mit trockenem Wermut, Sweet Manhattan bzw. Classic Manhattan mit süssem Wermut sowie Perfect Manhattan mit trockenem und süssem Wermut. Tauscht man den American Whiskey gegen Scotch Whisky aus, enthält man hingegen einen Rob Roy Manhattan.