DRINKS.

# Zombie

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zutaten

- **4cl** je 2cl Rum und Overproof Rum
- **2cl** Cherry Brandy
- **1cl** Apricot Brandy
- **2cl** Zitronensaft
- **1cl** Grenadine
- **je** 3cl Orangensaft und Ananassaft

## Zubereitung

**1.** Alle Zutaten bis auf den Overproof Rum zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker geben.

**2.** Mehrere Sekunden lang schütteln, bis der Shaker deutlich abgekühlt ist.

**3.** Durch ein Barsieb in ein Glas mit frischem Eis abseihen.

**4.** Overproof Rum über einen umgedrehten Barlöffeln ins Glas giessen.

**5.** Mit einem Minzezweig garnieren.

## Beschreibung

Einer der bekanntesten Tiki-Cocktails überhaupt ist der Zombie, welcher Rum, diverse Frucht-Liköre und einige Fruchtsäfte miteinander vereint. Aufgrund des recht hohen Alkoholgehalts ist der Zombie dafür berüchtigt, seinen Konsumenten ein Gefühl des "Untot-Seins" zu verleihen - jahrelang war sein Ausschank sogar auf nur zwei Stück pro Gast beschränkt. Der Legende nach entstand der Zombie Cocktail in Hollywoods legendärer Tiki-Bar «Don the Beachcomber» - hier mixte der abenteuerliche und geschäftstüchtige Kriegsveterane Donn Beach im Jahr 1934 den Drink für einen verkaterten Freund kurz vor dessen Abflug. Da der Bar-Betreiber, der damals die amerikanische Tiki-Kultur begründete, seine Rezeptur für den «Zombie Punch» nicht veröffentlichte und auch mehrmals variierte, blieben die genaue Zusammensetzung und Zubereitungsweise lange Zeit unbekannt. In den 2000er Jahren schlüsselte der

Cocktailbuch-Autor Jeff Berry die Zutaten auf. Bis dahin hatten sich jedoch zahlreiche eigenwillige Rezepturen auf der ganzen Welt etabliert. So kommt es, dass heutzutage Hunderte verschiedene Varianten eines Zombies bestehen, die teilweise bis zu zehn Zutaten enthalten. Zudem werden einige Cocktails im Standmixer auf Crushed Ice geblendet, während andere im Cocktailshaker zubereitet werden. Als Servierglas ziehen die Mixologen meist ein Longdrinkglas oder ein spezielles Tiki-Glas heran.