DRINKS.

Bloody Mary

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Vodka
- **1cl** Zitronensaft
- **10cl** Tomatensaft
- **je** 1 Dash Worcestershire Sauce und Tabasco
- **je** 1 Prise Selleriesalz und Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Mixing-Glas geben.

2. Sanft umrühren.

3. In einen Tumbler (ohne Eis) oder in ein Highball-Glas (mit frischem Eis) abseihen.

4. Mit einer Selleriestange garnieren.

Beschreibung

Ein Cocktail mit Tomatensaft, Worcestershire Sauce, Tabasco, Selleriesalz und Pfeffer gefällig? Bei einigen Menschen dreht sich allein bei dem Gedanken der Magen um. Dennoch handelt es sich bei der Bloody Mary um einen der weltweit bekanntesten Cocktails, der in vielen Établissements zum Standard-Repertoire gehört. Der Longdrink, der hin und wieder schon zur frühen Morgenstunde bestellt wird, gilt als sogenannter «Corpse Reviver», da die würzige Mischung nach einer langen, durchzechten Nacht belebend wirken soll. Im Laufe der Geschichte diente die Bloody Mary als Inspiration für weitere Cocktails wie den Red Snapper (mit Gin) und die Bloody Maria (mit Tequila). Die genaue Entstehungsgeschichte der Bloody Mary basiert - wie es bei so vielen Cocktails der Fall ist - auf Legenden und teils widersprüchlichen Aussagen. Es wird jedoch gemeinhin angenommen, dass der Hollywood-Schauspieler George Jessel 1927 die Idee hatte, Vodka mit Tomatensaft zu mischen. Wenig später bereitete der Barkeeper Fernand Petoit den Drink in Harry's New York Bar in Paris zu und würzte ihn zusätzlich mit Worcestershire Sauce, Tabasco, Zitronensaft, Selleriesalz und Pfeffer. Ab 1934 schenkte Fernand Petoit den Drink dann in der King Cole Bar im New Yorker St. Regis Hotel aus. Spätestens ab 1950, als der Smirnoff Vodka in den USA weitreichende Bekanntheit erlangte, stieg die

Bloody Mary zu einem Klassiker in der Barszene auf. Bis heute ist nicht geklärt, ob man sich mit dem Namen tatsächlich auf die tyrannenhafte Königin Maria I. Tudor beziehen wollte, die den Spitznamen «Bloody Mary» trug - es gibt nämlich auch Grund zur Annahme, dass George Jessel den Cocktail nach einer gewissen Mary Brown Warburton benannte, deren weisses Kleid mit dem roten Tomatensaft bekleckert wurde.