DRINKS.

Gin Fizz

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Gin
- **3cl** frisch gepresster Zitronensaft
- **2cl** Zuckersirup
- Sodawasser
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup zusammen mit Eiswürfeln in einer Shaker füllen.

2. Etwa 30 Sekunden lang schütteln.

3. Den Inhalt in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.

4. Mit Sprudelwasser auffüllen.

Beschreibung

Der Gin Fizz ist im Grunde genommen ein Gin Sour, der durch die Zugabe von kohlensäurehaltigem Wasser in einen Longdrink umgewandelt wird. Deshalb wird der Gin Fizz auch stets in einem hohen Tumbler bzw. Longdrinkglas serviert. Zudem handelt es sich um einen engen Verwandten zum Tom Collins - die Rezepturen sind nahezu identisch, allerdings wird der Tom Collins häufiger mit Old Tom Gin zubereitet und direkt im Glas "gebaut", während beim Gin Fizz zunächst ein Gin Sour im Shaker zubereitet und dann mit Sodawasser aufgefüllt wird. Jerry Thomas liess das erste Rezept für einen Gin Fizz in einem 1876 erschienenen Cocktailbuch drucken - es handelt sich also um einen wahren Oldie der Cocktailkunst! Von dem Longdrink bestehen zudem einige Variationen wie der Ramos Gin Fizz, der zusätzliche Zutaten wie Sahne, Orangenblütenwasser und Eiweiss aufweist, sowie der Sloe Gin Fizz. Oftmals wird auch der Gin Fizz mit einer schaumigen Krone getoppt, die durch das Schütteln von Eiweiss im Cocktailshaker entsteht.