

DRINKS.

Black Russian



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 4cl Vodka
- 2cl Kaffeelikör

Zubereitung

1. Etwas Eis in ein Tumbler Glas geben.
2. Vodka und Kaffeelikör dazu geben und gut umrühren.



Beschreibung

Der einfache Black Russian ist im Handumdrehen gemixt und besteht lediglich aus zwei Komponenten: Vodka und Kaffeelikör. Erfunden hat ihn Gustave Tops in den 1940er Jahren, als er im Hotel Metropole in Brüssel als Bartender tätig war. Der Legende nach soll er den Drink für Perle Meta, den damaligen amerikanischen Botschafter für Luxemburg kreiert haben. Der Name ist ganz klar eine Referenz an dessen dunkle Farbe dank des Kaffeelikörs und dem Vodka, welchen man gerne mit Russland assoziiert. Der Black Russian ist weitgehend viel unbekannter als der White Russian, bei welchem lediglich noch Sahne zu seinem Original hinzugefügt wird. Seine Berühmtheit hat der White Russian dem Spielfilm „The Big Lebowski“ aus dem Jahre 1998 zu verdanken. Der Black Russian zieht im Gegensatz nicht unbedingt in die „Hallo of Fame“ der Cocktails ein, gilt aber sicherlich als absoluter Klassiker!