

DRINKS.

French 75



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Dry Gin
- **1cl** frischer Zitronensaft
- **0.5 - 1cl** Zuckersirup
- **ein** Schuss Champagner

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis. auf den Champagner in einen Shaker geben und auf Eis gut durchschütteln.
2. In ein vorgekühltes Champagner Glas abseihen.
3. Leicht umrühren.



Beschreibung

Der French 75 entstand irgendwann um den ersten Weltkrieg und die darauf anschließenden goldenen 20er Jahren. Zunächst war er schlicht als 75 bekannt durch seinen Erfinder Harry Mac Echoen, der Gründer der Harry's New York Bar in Paris. Ab 1930 tauchte er schliesslich erstmals schriftlich als French 75 auf. Wie es oft der Fall ist, entwickelte sich der Cocktail stetig weiter. In den ersten Rezepten wurde er noch mit Gin, Calvados oder Brandy zubereitet. Zudem wurde der ursprüngliche Absinth mit Zitronensaft als Grundzutat ersetzt. Die International Bartenders Association führt den Drink offiziell als zeitgenössischen Klassiker.