DRINKS.

Tequila Sunrise

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4.5cl** weisser Tequila
- **9cl** Orangensaft
- **1.5cl** Grenadine
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Tequila und Orangensaft in ein mit Eis gefülltes Highball-Glas giessen.

2. Grenadine hinzufügen, ohne umzurühren.

3. Mit einer Cocktailkirsche und einer Orangenscheibe garnieren.

Beschreibung

Der fruchtig-süsse Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine erinnert aufgrund seiner Farbabstufung von orange-rot bis orange-gelb an einen Sonnenaufgang - alles dank der Grenadine, die ganz zum Schluss hinzugegeben wird und nach unten sinkt. Der Longdrink wird in einem Highballglas zubereitet und mit einer Orangenscheibe als Garnitur serviert. Der Name für den Tequila-Frucht-Mix entstammt einer Bar in Agua Caliente, Tijuana, nahe der kalifornischen Grenze - allerdings sah das Rezept in den 1920er Jahren noch leicht anders aus. Die Barkeeper aus den USA vereinfachten dieses in den kommenden Jahrzehnten und der Tequila Sunrise, wie wir ihn heute kennen, war geboren. Als offizieller Erfinder des famosen Longdrinks wird oftmals Gene Sulit zitiert, der während der 1930er und -40er Jahre im Arizona Biltmore Hotel arbeitete. Seine Version bestand aus Tequila, Crème de Cassis, frischem Limettensaft und Sodawasser. So richtig berühmt wurde der Longdrink dann in den frühen 70ern, als Mick Jagger von den Rolling Stones den Drink in der kalifornischen Trident Bar serviert bekam. Da die tourenden Mitglieder der Rock'n'Roll Band den Cocktail auch in anderen Städten nicht missen wollten, wusste bald jeder Bartender im Land, wie der Tequila Sunrise zu mixen war.