

DRINKS.

Old Fashioned



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Bourbon oder Rye Whiskey
- **2-3** Spritzer Angostura Bitters
- **1** Zuckerwürfel
- **2cl** Wasser
- Eiswürfel

Zubereitung

- 1.** Zuckerwürfel ins Glas geben und mit Angostura Bitters tränken.
- 2.** Wasser hinzugeben und umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
- 3.** Eiswürfel ins Glas geben und Whiskey eingießen.
- 4.** Sanft umrühren.



Beschreibung

Der vielleicht bekannteste Shortdrink und dazu ein Cocktail in seiner "Urform" ist der Old Fashioned. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts verstanden die Amerikaner unter einem Cocktail ein Mischgetränk aus einer Spirituose, Wasser, Zucker und Bitters. Ein Jahrhundert später war die Bezeichnung «Old Fashioned» in aller Munde - während Cocktail-Rezepturen immer komplexer wurden, bestellten die Menschen einfach einen Old Fashioned Cocktail, wenn sie ihn auf die althergebrachte Art wünschten. Obwohl behauptet wird, dass der Shortdrink in den 1880er Jahren im Pendennis Club in Louisville, Kentucky, erfunden wurde, lässt sich nur schwer nachweisen, wer den Old Fashioned zuerst kreierte. Neben dem originalen O.F. mit Bourbon oder Rye Whiskey gibt es ausserdem zahlreiche Variationen im Hinblick auf die verwendete Basisspirituose und das beigemischte Süßungsmittel. Es ist also keine Seltenheit, dass statt Whiskey andere fassgelagerte Spirituosen wie Brandy, Rum oder Tequila verwendet werden - dann allerdings wird dem Cocktail der Name der verwendeten Spirituose vorangestellt. Der Begriff «Old Fashioned» bezeichnet also nicht nur eine Cocktail-Art, sondern eine ganze Gattung von ähnlich aufgebauten Drinks. Selbstverständlich gehört ein Old Fashioned in ein O.F.-Glas mit breiter, flacher

Basis: Hier bleibt noch reichlich Platz zum Umrühren, obwohl sich ein grosser Eiswürfel im Glas befindet.