

Der Singapore Sling

Er ist fruchtig-süß mit einem exotischen Einschlag. Ein Klassiker in allen Bars, die etwas auf sich halten und er wird auf der ganzen Welt gemixt. Singapore Sling ist ein edler Cocktail, der einen eigenen, aber keineswegs aufdringlichen Geschmack hat.

Die Endstehung des Singapore Sling

Dieser Cocktail wurde vom Barkeeper Ngiam Tong Boon zum ersten Mal im Raffels Hotel, einem Luxushotel aus dem 19. Jahrhundert in Singapore, in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts kreiert und serviert. Von diesem Zeitpunkt und diesem Ort aus begann er seinen Siegeszug um die ganze Welt. Der Barkeeper bewahrte seine besten Rezepte in einem Safe auf und ahnte schon um die Berühmtheit seiner Drinks.

Zutaten

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Cherry Brandy
- 0,75 cl Cointreau
- 0,75 cl DOM Bénédictine
- 1 cl Grenadine
- 12 cl Ananassaft
- 1,5 cl frischen Limettensaft
- 1 dash Angostura Bitter
- 1 Tasse Crused Ice
- 5 – 6 Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten nacheinander in den Cocktailshaker gießen und mit dem Crused Ice mixen.
2. Dabei so lange shaken, bis sich ein leichter Schaum bildet.
3. Mischung aus dem Shaker ins Glas gießen. So, dass auf dem Cocktail eine leichte Schaumkrone bleibt.
4. Anrichten mit einer Ananascheibe und eine Cocktailkirsche. Eiswürfel nicht vergessen.

Zubehör

- Cocktailglas
- Cocktailshaker
- Messer
- Spieß
- Doppelmessbecher

Die Garnitur

Die im Shaker gut vermischten Zutaten werden in ein hohes Cocktailglas gegossen und mit Eiswürfeln serviert. Wichtig ist die Garnitur mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche auf einem Spieß am Glasrand. So serviert man den Singapore Sling auf traditionelle Art und Weise.