

DRINKS.

Singapore Sling



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Gin
- **1cl** Cointreau
- **1cl** Bénédictine DOM Liqueur
- **1cl** Cherry Brandy
- **8cl** Ananassaft
- **2cl** Zitronensaft

Zubereitung

1. Einen Shaker mit Eis füllen und alle Zutaten hinzugeben.
2. Gut schütteln.
3. In ein Glas abseihen und nach Belieben garnieren.



Beschreibung

Wie macht man eine Hotelbar weltberühmt und ihren Namen unsterblich? Indem man genau dort einen Cocktail erfindet, der es später einmal in die hoch angesehene Liste der International Bartenders Association schafft! Der Singapore Sling nahm seinen Ursprung im Raffles Hotel in Singapur. Die im Kolonialstil errichtete, mit 5 Sternen ausgezeichnete Ruheoase befindet sich in einem der angesehensten Viertel des tropischen Stadtstaats und verfügt über 100 Suiten. Unter den diversen gastronomischen Einrichtungen befindet sich auch die Long Bar, die mit einem Interior aus klassischen Holzmöbeln aufwartet. In jener Bar schenkte Bartender Ngiam Tong Boon irgendwann um 1914 die allererste Version des Singapore Slings aus. In einer Rezeptesammlung machte der Drink dann sein Debüt im den 30er Jahren. Der Singapore Sling wird von Mixologen immer wieder unterschiedlich interpretiert, weshalb es viele voneinander abweichende Rezepte gibt. Das Raffles Hotel serviert seinen Aushänge-Cocktail bis heute mit Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Bénédictine, Grenadine, Limettensaft, Ananassaft und einem Spritzer Angostura Bitters. Die hier vorgestellte Version unterscheidet sich davon nur leicht. Zu servieren ist der Singapore Sling in einem Highballglas oder einem Hurricane-Glas - er wird oftmals mit einer Zitrusfruchtscheibe, einer Ananasscheibe, einer Cocktailkirsche und/oder einem

Cocktailschirmchen dekoriert.