

# DRINKS.

## Horse's Neck



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **4cl** Bourbon
- **15cl** Ginger Ale
- **3** Tropfen Angostura Bitters
- **lange**, spiralförmige Zitronenzeste
- Eiswürfel

### Zubereitung

1. Mit einem Zestenreisser eine möglichst lange Zeste von einer Zitrone schneiden.
2. Bourbon zusammen mit Eiswürfeln in ein Glas geben.
3. Angostura Bitters ins Glas träufeln.
4. Mit Ginger Ale aufgiessen und sanft umrühren.
5. Mit der Zeste garnieren.



### Beschreibung

Der Horse's Neck gehört zu den Highballs und wird deshalb auch in einem Longdrink-Glas serviert. Neben einer Basisspirituose (klassischerweise Brandy oder Bourbon Whisky) enthält er eine grössere Menge an einem nicht-alkoholischen Filler, in diesem Fall Ginger Ale. Sein Name verdankt der Cocktail einer langen, spiralförmig geschnittenen Zitronenzeste, die als Dekorationselement mit in den Drink kommt und im Idealfall den Glasboden erreicht. Dabei ragt das Ende der Zeste aus dem Glas heraus und soll dadurch im entferntesten Sinne an einen Pferdehals erinnern. Bekannt wurde der Cocktail eigentlich als non-alkoholischer Drink, der in den 1890er Jahren aus Ginger Ale, Eiswürfeln und der langen Zitronenspirale bestand. Wenige Jahre später wurde es dann zur Gewohnheit, gelegentlich einen Schuss Whiskey oder Brandy hinzuzufügen - in diesem Fall hiess der Cocktail dann «Horse's Neck with a Kick». Es sollte noch bis in die 1950er Jahre hinein dauern, bis die alkoholische Version den Softdrink gänzlich verdrängte. Heutzutage ist ein Horse's Neck with a Kick eine noch stärkere Variante zum üblichen Highball, die mit einem High Proof-Bourbon sowie mit Ginger Beer statt Ginger Ale zubereitet wird.

