

DRINKS.

Sidecar



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Weinbrand
- **2cl** Cointreau
- **2cl** frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Einen Shaker mit Eis füllen und die Zutaten hinzufügen.
2. Kräftig schütteln.
3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.



Beschreibung

Die ersten schriftlichen Zeugnisse des Sidecar Cocktails sind in den Mixologie-Büchern der 1920er Jahre zu finden, weshalb der Klassiker auf Brandy-Basis höchstwahrscheinlich zu Zeiten des Ersten Weltkriegs erfunden wurde. David A. Embury schreibt in seinem Buch «The Fine Art of Mixing Drinks» (1948) von einem französischen Hauptmann, der sich gerne in einem Motorrad mit Seitenwagen ("Sidecar") zu seinem Lieblingsbistro fahren liess, was zumindest den Namen erklären dürfte. Oftmals wird behauptet, dass Harry MacElhone von der legendären New York Bar in Paris den Drink erfand. Harry selbst hatte jedoch im Jahr 1927 geschrieben, dass der Sidecar auf einen Bartender im Londoner Buck's Club zurückgeht. Andere Autoren veröffentlichten später weitere Versionen der Cocktail-Entstehung - so vermutete man den Ursprung des Shortdrinks, der dem Brandy Crusta sehr ähnlich ist, im New Orleans des späten 19. Jahrhunderts. Ursprünglich bestand der Sidecar aus drei gleichen Teilen Weinbrand, Triple Sec und Zitronensaft, doch heutzutage hat sich die Version mit der verdoppelten Menge an Weinbrand eingebürgert. Ausserdem verwenden Kenner und Profis lieber Cognac als spanischen Brandy, während als Triple Sec fast immer Cointreau herangezogen wird. Ein Zuckerrand am Glas ist optional.