

DRINKS.

Hanky Panky



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 4.5cl Gin
- 4.5cl Red Vermouth
- 2 Dashes Fernet-Branca Kräuterlikör

Zubereitung

1. Eis in ein Mixing-Glas füllen und alle Zutaten hinzufügen.
2. Umrühren, bis der Cocktail ausreichend abgekühlt ist.
3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.
4. Mit einer Orangenzeste garnieren.



Beschreibung

Der Hanky-Panky Cocktail wurde vor etwa einem Jahrhundert einem Bargast auf den Leib geschneidert, von dem er prompt auch seinen Namen erhielt. Der Schauspieler und Komiker Charles Hawtrey verlangte damals an der Bar des legendären Londoner Savoy Hotels einen Punch, der ihn nach einem Arbeitstag aufwecken würde. Ada Coleman, die damals hinter dem Tresen zugange war und eine der berühmtesten Bartenderinnen ihrer Zeit war, mischte kurzerhand Gin, Wermut und Fernet Branca zu einem neuartigen Cocktail zusammen. Als Hawtrey begeistert ausrief «That is the real Hanky Panky!» (was er damit genau meinte, bleibt bis heute unklar), war der Cocktail getauft. Dies spielte sich Anfang des 20. Jahrhunderts ab. Ada Coleman erzählte die kuriose Geschichte für eine Zeitungsausgabe im Jahr 1925 - fünf Jahre später wurde die Rezeptur im legendären Savoy Cocktail Book von Harry Craddock verewigt. Der Hanky Panky ist ein klassischer Shortdrink, der auf der Formel eines Sweet Martinis aufbaut und ihn mit bitteren Untertönen kombiniert. Er wird in einem Martiniglas oder in einer Cocktailschale serviert und mit einer Orangenzeste garniert.