

# DRINKS.

## Piña Colada



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **3cl** weisser Rum
- **9cl** Ananassaft
- **4cl** Kokosmilch
- **1cl** fettreiche Schlagsahne
- **Crushed** Ice

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Standmixer füllen und etwa 15 Sekunden lang blenden.
2. Den Inhalt in ein voluminöses Glas giessen und nach Belieben dekorieren.



### Beschreibung

1952 mischte Ramón Marrero Pérez einen tropisch-fruchtigen Cocktail aus Rum, Cream of Coconut, Ananassaft und etwas Limettensaft im Caribe Hilton Hotel auf Puerto Rico zusammen und schuf damit einen Bar-Klassiker, die Piña Colada. Schon im Jahr 1922 gab es nachweislich einen Drink auf Kuba, der Piña Colada hiess, jedoch mit leicht veränderten Zutaten hergestellt wurde. Ob sich die Puerto Ricaner etwas von dieser frühen, kubanischen Version abgeschaut haben, ist ungewiss - immerhin sind Rum, Kokosnuss und Ananas typisch karibische Zutaten mit einer weitreichenden Verfügbarkeit. Da ist es kein Wunder, dass jemand früher oder später auf die Idee kam, jene Zutaten miteinander zu mischen und mit einem Cocktailschirmen zu dekorieren. Den Tiki-Drink gibt es heutzutage in verschiedenen Qualitätsstufen, vom Craft-Cocktail aus frisch gepressten Säften bis hin zur billigen Supermarktmischung für daheim. Eins steht fest: Die Piña Colada darf als weit verbreiteter Standard-Cocktail auf keiner Menükarte fehlen. Die Zubereitung im Standmixer mit Crushed Ice sorgt für die besten Ergebnisse, obwohl diese Vorgehensweise unter einigen Mixologen verpönt ist. In diesem Fall heisst es dann «shaken, not blended». Falls der Cocktail im Shaker zubereitet wird, sollte man rund 30 Sekunden lang kräftig schütteln. Während einige Rezepturen auf die dickflüssige Cream of Coconut setzen, arbeiten andere mit einer Mischung aus Kokosmilch und Heavy Cream. Der Limettensaft aus dem Originalrezept ist heute eher optional. Die Piña Colada wird typischerweise im Hurricane-Glas, Fancy-

Glas oder Tiki-Glas serviert und mit einer Maraschino-Kirsche bzw. einem Ananasstückchen garniert.