

# DRINKS.

## White Russian



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **3cl** Vodka
- **3cl** Kahlúa
- **3cl** Sahne
- Eiswürfel

### Zubereitung

1. Sahne leicht anschlagen, sodass sie noch nicht ganz steif ist.
2. Eiswürfel in einen Tumbler geben.
3. Vodka und Kahlúa hinzufügen und umrühren.
4. Mit der Sahne toppen und ein letztes Mal kurz umrühren.



### Beschreibung

Der White Russian ist eine Weiterentwicklung des Black Russian Cocktails, die im Jahr 1961 erstmals schriftlich festgehalten wurde. In einer Fussnote einer Rezeptur für den Black Russian im «Diner's Club Drink Book» schrieb der Autor, dass durch die Zugabe von Sahne ein White Russian entstehen würde. Russischen Ursprungs ist allerdings keiner der beiden Cocktails - der Name geht einzig und allein auf den enthaltenen Vodka zurück, der ja oftmals mit Russland in Verbindung gebracht wird. In einer Werbeanzeige des Herstellers Southern Comfort, der damals einen populären Kaffeelikör vertrieb, erschien das Rezept für den White Russian dann wenig später im Jahr 1965. Allerdings liess der Erfolg des Mixgetränks bis zum Jahr 1998 auf sich warten, als Jeff Bridges im Film «The Big Lebowski» insgesamt neunmal an dem Cocktail auf der grossen Leinwand nippte. Neben dem Cosmopolitan, der durch Sex and the City berühmt wurde, ist der White Russian damit ein perfektes Beispiel für die Symbiose zwischen der Cocktailkultur und den modernen Medien. Der süss-cremige Shortdrink zählt zu den After-Dinner-Drinks und wird im Tumbler auf Eis oder im Cocktailglas ohne Eis und ohne Garnitur gereicht. Wem die Sahne zu fettreich und der Drink zu wuchtig ist, kann gerne auch Milch verwenden - dann verliert der White Russian jedoch etwas von seiner cremigen Konsistenz.

