

DRINKS.

Caipiroska



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Vodka
- **1** Limette
- **3 TL** Zucker
- **kleine** Eiswürfel

Zubereitung

- 1.** Limette achteln und zusammen mit dem Zucker in ein Glas geben.
- 2.** Muddeln, bis genug Saft aus der Limette ausgetreten ist und sich mit dem Zucker vermischt hat.
- 3.** Das Glas mit Eis füllen.
- 4.** Vodka hinzugießen und kurz umrühren.



Beschreibung

Wer einen echten authentischen Caipirinha zubereiten möchte, benötigt den brasilianischen Zuckerrohrschnaps Cachaca. Dieser ist dank der fortschreitenden Globalisierung mittlerweile zwar überall erhältlich, doch ist es viel einfacher, zu einer der Hundert verfügbaren Vodkas im Spirituosenregal zu greifen. Und schon wird aus einem Caipirinha ein Caipiroska. Es ist nicht überliefert, wer als Erstes auf die Idee kam, Vodka statt Cachaca zu verwenden - es ist aber sehr wahrscheinlich, dass die Bartender zum Vodka griffen, sobald die Flasche Cachaca leer war. Tatsache ist, dass der Caipiroska während der vergangenen Jahrzehnte einen atemberaubenden Eroberungszug hingelegt hat und sogar in Brasilien, dem Ursprungsland des Caipirinhas, sowie in anderen südamerikanischen Ländern äusserst beliebt ist.