

DRINKS.

Grasshopper



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Crème de Cacao (weiss)
- **3cl** Crème de Menthe (grün)
- **3cl** Rahm

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker füllen und kräftig schütteln.
2. Den Inhalt in ein vorgekühltes Glas abseihen.
3. Optional kann der Drink mit geriebener Muskatnuss oder Schokoraspeln verziert werden. Fertig!



Beschreibung

Der Grasshopper ist ein cremig-süsser After-Dinner-Cocktail aus je gleichen Teilen Sahne, Kakaolikör und grünem Pfefferminzlikör. Wann genau die Rezeptur erfunden wurde, ist nicht restlos geklärt, man geht aber davon aus, dass die amerikanischen Bars den Cocktail noch vor der Zeit der Prohibition zu servieren begannen. Meist wird der Grasshopper Philibert Guichet, dem Eigentümer der Tujaque's Bar in New Orleans, zugeschrieben. Grosse Bekanntheit erhielt der Cocktail Ende der 1950er Jahre, als er als Signature Drink für die Liköre des Spirituosenherstellers Hiram Walker and Sons beworben wurde. Der minzige After-Dinner-Cocktail, der durch seine grüne Farbe auffällt, wird in Martini-Gläsern oder Cocktailschalen serviert und oftmals mit einem Minzzweig dekoriert.