

DRINKS.

Russian Spring Punch



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Vodka
- **1cl** Schwarzer Johannisbeerlikör
- **3cl** Zitronensaft
- **2cl** Zuckersirup
- Champagner
- Eis

Zubereitung

- 1.** Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Absolut Vodka, schwarzer Johannisbeerlikör, Zitronensaft und Zuckersirup zugeben und gut mixen
- 2.** Ein Highball-Glas mit zerstoßenem Eis füllen und den Mix abseihen
- 3.** Mit Champagner auffüllen und nach Belieben mit Beeren garnieren



Beschreibung

Dieser Highball-Cocktail aus Likör und Vodka wurde durch Dick Bradsell in London in den 1980er Jahren entwickelt. Es handelt sich also hierbei um einen sogenannten "New Era Drink". Bradsell kann sich nicht mehr erinnern in welcher Bar er damals arbeitete, weiss jedoch noch genau wann und wie er den Cocktail kreierte. Freunde von ihm hielten eine Cocktailparty mit einem sehr kleinen Budget und baten Bradsell dafür einen Drink zu entwickeln. Dabei wurden die Gäste darum gebeten jeweils ihre eigene Flasche Champagner mitzubringen wobei die Gastgeber die restlichen Zutaten zur Verfügung stellten. Die Gäste erhielten jeweils ein Glas mit einem Mix aus Vodka, Zitronensaft, Sirup und Johannisbeerlikör und mussten dies lediglich mit Champagner auffüllen.