

DRINKS.

Margarita



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3.5cl** weißer Tequila
- **2cl** Triple Sec
- **1.5cl** Limettensaft
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Rand eines vorgekühlten Glases mit einem Limettenschnitz abreiben.
2. Das Glas umdrehen und auf einen mit Salz gefüllten Teller stippen.
3. Tequila, Limettensaft und Triple Sec in einen Shaker geben und mit viel Eis füllen.
4. 15 Sekunden lang kräftig schütteln.
5. Den Inhalt mithilfe eines Barsiebs in das Glas abseihen.



Beschreibung

Die Entstehungsgeschichte des famoses Cocktails aus Mexiko gibt viel Raum für Spekulationen und Legenden. Denn wer zum allerersten Mal Tequila mit Cointreau und Limettensaft mixte, wird wohl für immer ein Geheimnis bleiben. War es Carlos Herrera im Jahr 1938, als er der Schauspielerin Marjorie King in seinem mexikanischen Restaurant einen Drink zubereitete? War es der Bartender Francisco Morales im Jahr 1942, der schlichtweg improvisierte? Oder war es Daniel Negrete im Jahr 1936, der seine salzliebende Freundin Margarita mit einem speziellen Cocktail überraschen wollte? Fest steht, dass die Rezeptur für einen Cocktail aus Tequila, Triple Sec und Limettensaft im Jahr 1937 in einer Sammlung eines britischen Barkeepers erschien. 1945 wurde die Margarita in einer Werbeanzeige des Tequilaherstellers José Cuervo benannt. In den USA waren vergleichbare Cocktails zunächst unter dem Namen «Tequila Daisy» verbreitet. So entwickelte sich die Margarita höchstwahrscheinlich aus dem ähnlichen Daisy Cocktail - immerhin bedeuten beide Wörter übersetzt «Gänseblümchen». Margaritas wurden ab den 1950ern in Bars weltweit ausgeschenkt und gehören noch heute zu den international

beliebtesten Cocktails. Für die optimale Inszenierung an der Bartheke gibt es spezielle Margaritagläser, allerdings tun es Martinikelche, Champagner-Coupes oder anderweitige Cocktailschalen auch. Wichtig ist der Salzrand am Glas! Wer etwas Abwechslung wünscht, kann sich mit der Zubereitung von Strawberry Margaritas, Frozen Margaritas oder Tommy's Margaritas austoben.