DRINKS.

Planter's Punch

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten



- **4.5cl** dunkler Rum
- **3.5cl** Orangensaft
- **3.5cl** Ananassaft
- **1cl** Grenadine Sirup
- **1cl** Zuckersirup
- **2-3** Dashes Angostura Bitters

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis füllen.

2. Mehrere Sekunden lang schütteln, bis der Shaker gut durchgekühlt ist.

3. In ein Glas mit Crushed Ice abseihen.

4. Nach eigenem Belieben garnieren.

Beschreibung

Der Planter's Punch ist ein karibischer Longdrink, der aus Rum, Zitrussaft, Zucker, Wasser und eventuell weiteren Zutaten besteht. Da es eine Vielzahl an Rezeptvarianten gibt, die teilweise Säfte oder auch andere Spirituosen mit einschließen, könnte man den Planter's Punch fast schon als eine Cocktail-Gattung verstehen. Die erste schriftliche Beurkundung erfolgte im Jahr 1878, als die Londoner Wochenzeitschrift «Fun» ihren Lesern ein gereimtes Rezept mit auf den Weg gab. Im Jahr 1908 wurde das Rezept sogar in der New York Times zitiert. Obwohl einige Hotels in Charleston und St.Louis, South Carolina, behaupten, den Tiki-Drink erfunden zu haben, liegen seine Ursprünge mit hoher Wahrscheinlichkeit auf Jamaica. Fest steht, dass der Rumproduzent Fred L. Myers & Son im Jahr 1879 den Myers Planter's Punch Rum herausbrachte, der speziell für den angesagten Cocktail entwickelt worden war. Der Begriff «Punch» wurde übrigens schon im 17. Jahrhundert für allerlei Mixgetränke gebraucht und ist damit viel älter als das Wort «Cocktail». Bis in die 1960er Jahre hinein war der Planter's Punch aus den amerikanischen Bars nicht wegzudenken. Seine Popularität legte dann eine kleine Pause ein, bis er infolge der Tiki-Rennaissance der 2000er Jahre wieder trendig wurde. Der

Planter's Punch wird in einem voluminösen Cocktail-Glas (z.B. Fancy-Glas, Highballglas oder Tiki-Glas) serviert und klassischerweise mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche garniert.