

DRINKS.

Caipirinha



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Cachaça
- **1** Limette
- **2 TL** brauner oder weißer Zucker
- **kleine** Eiswürfel

Zubereitung

1. Limette achtern 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. Cachaça hinzugießen und kurz umrühren.



Beschreibung

Es gibt kaum eine Bar auf der Welt, die den Caipirinha nicht im Angebot hat. Der exotisch angehauchte Cocktail mit Cachaça, dem original brasilianischen Zuckerrohrschnaps, weckt Assoziationen von tropischen Ländern, wie es sonst nur die fruchtig-süßen Tiki-Cocktails schaffen. Der Caipirinha hat die Entstehung von zahlreichen weiteren Cocktail-Variationen zur Folge gehabt, wie z.B. den Caipiroska mit Vodka, den Caipirissima mit Rum oder den Virgin Caipi mit Ginger Beer statt Cachaça. Leider sind die Ursprünge des Cocktail-Klassikers nicht dokumentiert. Er dürfte irgendwann im 19. Jahrhundert oder spätestens im frühen 20. Jahrhundert auf der Bildfläche erschienen sein - damals wurde der Mix aus Zuckerrohrschnaps, Limetten, Zucker und Eis höchstwahrscheinlich von der ländlichen Bevölkerung, die auf den Zuckerrohrfeldern arbeitete, zusammengestellt. Irgendwann erreichte der Drink dann die städtischen Bars von São Paulo und wurde in Anlehnung auf seinen ländlichen Ursprung Caipirinha («kleines Mädchen vom Land») genannt. Der Caipirinha ist nach wie vor Brasiliens Nationalcocktail - er wird in einem D.O.F.-Glas zubereitet und serviert.