DRINKS.

# Irish Coffee

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zutaten

- **4cl** Irish Whiskey
- **1** Tasse heißer Kaffee
- **1** TL brauner Zucker
- **halb** aufgeschlagene Sahne

## Zubereitung

**1.** Zucker in ein aufgewärmtes, hitzebeständiges Glas füllen.

**2.** Kaffee und Whiskey hinzufügen.

**3.** Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

**4.** Die halb aufgeschlagene Sahne über einen umgedrehten Barlöffel ins Glas fließen lassen.

**5.** Die Sahnehaube mit Schokoraspeln oder Muskatnuss garnieren.

## Beschreibung

Der Irish Coffee ist einer der wenigen Cocktails, die heiß getrunken werden. Es handelt sich um gesüßten Kaffee "mit Schuss", der mit einer Sahnehaube serviert wird. Sein Erfinder ist Joe Sheridian, der Anfang der 1940er Jahre in einem Flughafenrestaurant im Westen Irlands arbeitete. Als im Januar 1943 ein Flugzeug, das in Richtung New York abgehoben war, aufgrund der miesen Witterung wieder umkehren musste, baten die müden Passagiere in dem Restaurant um einen Drink, der sie aufwärmen würde. Joe Sheridian kredenzte kurzerhand die Mischung aus Kaffee, Zucker, Whiskey und Sahne. Als einer der Passagiere fragte, ob es sich um brasilianischen Kaffee handelte, soll Joe erwidert haben: «Nein, das war Irish Coffee». 1952 wurde die Kreation international bekannt, als sie im Café Buena Vista in San Francisco eingeführt wurde, wo sie bis heute sehr beliebt ist. Der Irish Coffee wird häufig in speziellen Irish Coffee-Gläsern gereicht, die mit einem kurzen Stiel und einem Henkel versehen sind.