DRINKS.

Brandy Crusta

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Brandy
- **0.5cl** Orange Curacao
- **0.5cl** Zuckersirup
- **1cl** Zitronensaft
- **1** Dashes Angostura Bitters

Zubereitung

1. Den Rand eines vorgekühlten Glases mit einem Zitronenschnitz abreiben.

2. Das Glas umdrehen und auf einen mit Zucker gefüllten Teller stippen.

3. Alle Zutaten in einer Shaker mit Eis füllen.

4. Etwa 15 Sekunden lang schütteln.

5. Den Inhalt in das vorbereitete Glas abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Beschreibung

Der Brandy Crusta ist einer der ältesten überlieferten Cocktails, der im Laufe der Zeit kaum verändert wurde und noch heute hin und wieder ausgeschenkt wird. In seinem Monumentalwerk «How To Mix Drinks» führte Jerry Thomas die Rezeptur im Jahr 1862 auf, nachdem Joseph Santini den Drink etwa zwölf Jahre zuvor in New Orleans erfunden hatte. Es wird angenommen, dass Jerry Thomas die Rezeptur direkt von Joseph Santini übernahm und ihn deshalb auch namentlich in seinem Buch nannte. Damals zählte der Brandy Crusta zu den anspruchsvolleren Mischgetränken - nicht nur wurde er im Shaker zubereitet, sondern zudem aufwändig mit einem Zuckerrand und einer breiten Zitronenschale dekoriert. Der Zuckerrand war es letztendlich, der ihm den Namen «Crusta» (Kruste) einbrachte. Zudem war der Brandy Crusra einer der ersten Cocktails, der frisch ausgepressten Zitronensaft enthielt - heute ein Standard in der Barwelt. Schon in den 1890ern war es zur Gewohnheit geworden, Mixgetränke mit ein wenig Zitronensaft zu verfeinern. Der Brandy Crusta sollte im Laufe der Zeit zur Kreation von weiteren

Cocktail-Klassikern wie Sidecar, Cosmopolitan und Margarita inspirieren. Wenn man so will, ist der Brandy Crusta der Großvater heutiger Cocktails, was ihn natürlich ein wenig aus der Mode hat kommen lassen. Wer jedoch nach einem Drink sucht, der Weinbrand als Basisspirituose heranzieht und dazu auch noch stilvoll aussieht, wird beim Brandy Crusta fündig. Typischerweise serviert man den historischen Cocktail in einem Weinglas mit einem überschaubaren Glasranddurchmesser - Martinigläser hatte man damals im 19. Jahrhundert nämlich einfach noch nicht erfunden.