DRINKS.

Mint Julep

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten



- **6cl** Bourbon oder Rye Whiskey
- **1cl** Zuckersirup
- **8-10** Blätter Minze
- Puderzucker
- **Crushed** Ice

Zubereitung

1. Die Minzblätter zusammen mit dem Zuckersirup in einen Becher geben und mit einem Stössel leicht zerdrücken.

2. Anschliessend den Becher mit Eis auffüllen und den Whisky dazugeben.

3. Gut umrühren, mit Puderzucker bestreuen und einem Pfefferminzblatt garnieren.

Beschreibung

Bevor es die Bezeichnung Cocktail überhaupt gab, wurde der Mint Julep bereits gemixt. Aufgetaucht ist das Getränk das erste Mal im 18. Jahrhundert - nämlich im Buch "Travels of Four and a Half Years in the United States of America" von John Davis, wobei die Hauptzutat damals noch Rum und nicht wie heute Whiskey war. Vorzugsweise wurde der Mint Julep in den Südstaaten am Morgen getrunken. Dies klingt heute etwas seltsam, doch haben Cocktails als Stärkung am frühen Morgen eine lange Tradition. Senator Henry Clay nahm das Getränk in den Norden mit und stellte es das erste Mal in der Round Robin Bar des Willard Hotels in Washington D.C. vor. Heute findet man den Mint Julep in Bars rund um den Globus wieder. Traditionellerweise wird der Cocktail in einem randvoll mit Eis gefüllten Silber- oder Zinnbecher serviert und am Schluss mit einem Pfefferminzzweig garniert.