

Moscow Mule



Glas

Kupferbecher / Longdrinkglas

Zubereitung

Gästeglas

Zutaten

- 4 cl Vodka
- 2 cl frischer Limettensaft
- mit Gingerbeer auffüllen

alternativ mit Dash Angostura Bitters und 0,5 cl Zuckersirup

Garnitur

- 3 Gurkenscheiben

Hintergrund

Der Moscow Mule ist ein Drink mit Geschichte. Allerdings handelt es sich nicht, obwohl naheliegend, um eine russische Volkswaise. Es ist viel mehr eine uramerikanische Erfolgsgeschichte, wie sie nur das Land der unbegrenzten Möglichkeiten schreiben kann. Mit Hilfe der Moscow Mule arbeitete sich der bis dato in den USA unbekannt Immigrant namens Vodka vom Tellerwäscher zum Multimilliardär hoch - und das durch alle Gesellschaftsschichten des amerikanischen Traums. Im Jahr 1941 sitzen John G. Martin, Präsident von Heublein, einem Spirituosen- und Lebensmittel-Distributeur, Rudolph Kunett, Präsident von "Cock 'n' Bull Products" und Eigner der Cock 'n' Bull Tavern bei einem Vodka beisammen und beraten sich. Weder der von Heublein vertriebene Wodka verkauft sich noch das von Jack Morgan produzierte Ginger Beer und man klagt sich gegenseitig sein Leid. Nach mehreren geflossenen Vodkas fließt nun auch endlich die Inspiration und man gießt die nächste Runde Vodka mit Ginger Beer auf und veredelt das Ganze mit einem Spritzer frischem Limettensaft. Das Getränk findet Gefallen und nach mehreren Runden tauft man es auf den Namen "Moscow Mule".

Revision #1

Created 26 June 2023 19:02:09 by Andre

Updated 9 September 2023 09:39:06 by Andre