

CLASSIC DRIVER

Schlürfen wie die Stars: So wird der Singapur Sling gemixt

Lead

Es gibt wohl nur eine Art, das 125-jährige Jubiläum des Raffles Hotel zu würdigen: Mit einem fruchtig-perlenden Singapur Sling. Wie man ihn richtig mixt? Kein Problem, hier ist das ehrwürdige Rezept.

Damit die kolonialen Ladies zusammen mit ihren Gentlemen einen Drink nehmen konnten, erfand Ngiam Tong Boon, Bartender im Raffles Hotel, zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen pinkfarbenen Cocktail. Die Kunde von dieser fruchtigen Mixtur eilte um die ganze Welt und bald bestellten Herren wie Damen diesen Sling, der an der Long Bar erfunden wurde.

Seit einigen Jahren feiert der legendäre Aperitif ein Comeback in der Cocktail-Szene. Und natürlich wird er auf allen Flügen von Singapur Airlines serviert. Inzwischen ist der Sling auch in Hollywood angekommen: Sas legendäre Getränk spielte in der Hunter S. Thompson-Verfilmung "Fear and Loathing in Las Vegas" eine bedeutsame Rolle. Johnny Depp als Journalist Raoul Duke konsumierte beträchtliche Mengen davon, angereichert mit einer Dosis Mescal.





Also: Versetzen Sie sich in Feierlaune, mixen Sie einen Singapur Sling und erweisen Sie diesem klassischen Cocktail die Ehre, ihn in einem schattigen Garten zu genießen - mit einem bisschen Fantasie ist es die Terrasse des Raffkes und nach dem zweiten Refill schwebt vielleicht auch Ava Gardner vorbei.

Rezept für einen Singapur Sling - erfunden im Raffles Hotel

30 ml Gin
15 ml 15 ml Heering Cherry Licqueur
120 ml Ananassaft
15 ml Limettensaft
7.5 ml Cointreau
7.5 ml Dom Benedictine
10 ml Grenadine
Ein Spritzer Angostura
Mit einer Scheibe Ananas und einer Kirsche servieren

Fotos: Raffles Hotel

Galerie

Source URL: <https://www.classicdriver.com/de/article/schl%C3%BCfen-wie-die-stars-so-wird-der-singapur-sling-gemixt>
© Classic Driver. All rights reserved.