

# Caipirinha

## Hochprozentiger, fruchtiger Klassiker

**Caipirinha der fruchtige Kultklassiker aus Brasilien, der den deutschen Gaumen erobert hat. Entstanden ist der Caipirinha Drink im Hinterland São Paulo`s. Die dortige Landbevölkerung bezeichnet man auch als caipira, was die Wortherkunft des Caipirinha erklärt. Den Caipirinha Cocktail gibt es inzwischen in diversen Variationen.**

### Zutaten

- 1 Limette
- 5 cl Cachaça
- 3 EL weißer (oder brauner) Rohrzucker oder 1-2 cl Rohrzuckersirup
- Crushed Ice

### Zubereitung

- Zunächst sollte die Limette heiß abgewaschen und trocken gerieben werden. Anschließend mit einem Messer die Spitzen abschneiden, da sich dort viele Bitterstoffe befinden. Nun die Limette achteln und in einen Tumbler oder Becherglas geben.
- Den weißen Zucker dazugeben (alternativ kann auch brauner Zucker oder Zuckersirup verwendet werden, dabei ist zu beachten das sich der braune Zucker schlechter löst, weniger süßt und der Zuckersirup sich noch besser als der weiße löst).
- Mit einem Stößel den Saft aus der Limette drücken. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und darüber den Cachaça geben. Sehr gut verrühren, denn das ist das Geheimnis einer guten Caipirinha. Wenn ihr einen alkoholfreien Caipirinha wollt, dann nehmt anstatt Cachaça einfach Sprite, Ginger Ale oder ein anderes kohlenensäurehaltiges Getränk.
- Serviert wird der Caipirinha mit einem oder zwei eher kurzen, dicken Strohhalmen. Optional kann eine angeschnittene Limettenscheibe auf den Glasrand gesetzt werden. Da man mit seinen Strohhalmen im Caipirinha herumdrehen kann, kann eine zu aufwändige Dekoration aber eher störend sein.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/caipirinha/>