

Gimlet

Ein echter Klassiker unter den Cocktails.

Der Gimlet wurde im 19. Jahrhundert gerne von Mitgliedern der britischen Royal Navy getrunken. Ausgangspunkt hierfür, war die damals vorbeugende Zunahme von Vitamin C in Zitrus Säften. Man benötigte dies im Kampf gegen Skorbut. In Form von Lime-Juice wurde die Haltbarkeit der Zitrus Säfte, durch Zugabe von Zucker, für lange Schiffsreisen, deutlich verlängert. Gin war zu dieser Zeit der Klassiker unter den Drinks und jeder Seefahrer bekam seine eigene Ration davon. Die Kombination mit Lime Juice war folglich, irgendwie naheliegend. Der Gimlet als klassischer Cocktail wurde erst später außerhalb der Insel bekannt. Wir verraten Euch wie ihr diesen geschichtsträchtigen Cocktail schnell selber mixt. Den Gimlet einfach selber machen und gerne als Aperitif reichen!

Zutaten

- 3 cl Lime Juice
- 6 cl Gin
- Eiswürfel
- Limette

Zubereitung

- Den Gin zusammen mit dem Lime Juice und einigen Eiswürfeln in einem Mixglas verrühren.
- Alles in ein Glas abseihen und mit einer Limettenzeste garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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