

# Zombie

Vielleicht einer der hochprozentigsten Cocktails überhaupt

**Der Zombie ist ein sehr starker Cocktail aus Rum und Fruchtsäften, der nach seiner Wirkung auf den Trinker benannt wurde. Entstanden ist er schon 1934 und zwar in Hollywood. Auch wenn in Amerika zuerst gemixt, spiegelt der Zombie Cocktail den polynesischen Tiki Lifestyle wieder. Der Zombie verbreitete sich von hier aus rund um die Welt. Inzwischen gibt es unzählige Varianten. Prägnant für einen Zombie sind immer die Rumsorten, zumeist mindestens ein weißer und ein sehr hochprozentiger. In unserem Rezept lernt ihr eine der vielen Varianten des Drinks kennen. Der sanfte, fruchtige Geschmack bewirkt übrigens, dass der extrem hohe Alkoholgehalt verschleiert wird.**

## Zutaten

- 1 cl brauner Rum
- 1 cl weißer Rum
- 2 cl goldener Rum
- 3 cl hochprozentiger Rum
- 1 cl Apricot-Brandy
- 1 cl Kirsch-Brandy
- 1 cl Papaya-Saft
- 2 cl Orangensaft
- 0,5 cl Mandelsirup
- 3 cl Lime-Juice
- 4 cl Ananassaft

## Zubereitung

- Alle Zutaten außer dem hochprozentigen Rum in einen Shaker mit Eis kurz und kräftig schütteln.
- Den Drink in ein Longdrinkglas geben und mit einem Pfefferminzblatt, einer Limettenscheibe und einigen Ananasstücken garnieren.
- Am Ende den hochprozentigen Rum mit einem Barlöffel darüberträufeln.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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