

BACARDI COCKTAILS 2010



BACARDI & Coke

Der BACARDI & Coke kombiniert die würzige Sanftheit und Vanille von BACARDI Superior und die fruchtige Süsse und Vanille von Cola mit einem ordentlichen Schuss frischer Limette.

Zutaten:

4cl BACARDI Superior
10cl Coca-Cola
1/8 Limette

Zubereitung:

Ein Highballglas mit Eiswürfeln füllen. Den Limettenschnitz über dem Glas ausdrücken und hineinwerfen. BACARDI Superior hineingießen. Mit kaltem Coca-Cola auffüllen. Sanft rühren und servieren.

Story:

Man muss kein Genie sein, um einen Cuba Libre zu machen. Es ist einer der einfachsten Cocktails, trotzdem muss man einiges beachten. Viele schütten jeden beliebigen Rum und irgendeine Cola in ein Glass und bezeichnen es als Cuba Libre. Nein, das ist ein Rum-und-Cola. Der Cuba Libre benötigt BACARDI Rum und Coca Cola™ mit Eis und einem Stück frischer Limette. Warum? Weil ein original Cuba Libre schon immer so zubereitet wurde - mindestens seit 1900, als amerikanische Soldaten in der Neptuno Street in Havana, das erste Mal einen Barmann überzeugten, seinen kostbaren BACARDI Rum mit ihrem schmackhaft neuem Getränk genannt Coca Cola™ zu mischen.



BACARDI Mojito - The Original

Die unwiderstehliche Essenz frischer Minze vereint sich mit BACARDI Superior, dem würzigen Geschmack von Limettensaft und Zucker, um den berühmten Mojito zu erschaffen - ein duftender, erfrischender Drink der sowohl süss als auch trocken ist.

Zutaten:

5cl BACARDI Superior
1/2 frische Limette
10-12 Minzblätter
2 gehäufte Teelöffel feiner weisser Zucker
Soda oder Mineralwasser zum Auffüllen

Zubereitung:

Halbe Limette in 4 Schnitze schneiden, zusammen mit dem Zucker in ein grosses Longdrinkglas geben und mit einem Muddler vorsichtig zerdrücken. Die Minzblätter dazugeben und nochmals leicht andrücken. Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen, BACARDI Superior darübergießen und gut umrühren. Glas mit Crushed Ice ganz auffüllen, Sodawasser dazugeben und mit einem Minzezweig oder einer Limettenscheibe garnieren.

Story:

Ob ihr's glaubt oder nicht, die hippen Leute im 16. Jahrhundert tranken auch Cocktails. Es mag nicht ausgesehen haben wie ein Cocktail, aber der Vorgänger des Mojito wurde 1586 erfunden. Genannt "Draque", nach einem englischen Freibeuter

namens Drake, wurde er aus Aguardiente gemacht, einem Rum so hart wie ein alter Stiefel, der einzige, den sie damals bekommen konnten. Gottseidank hat der Rum im späten 19. Jahrhundert dank Don Facundo Bacardí Massó, dem Gründer von BACARDI, sein Mojo gefunden. Der "Draque" wurde zum wesentlich bezaubernderen Mojito, was creolisch für "kleiner Zauberspruch" steht.



BACARDI Daiquiri

Der BACARDI Daiquirí ist ein klassischer Daiquirí, einfach und gut. BACARDI Superior, würzige Limette und Zucker erschaffen einen frischen, leichten Cocktail, der nicht zu süß und nicht zu sauer ist.

Zutaten:

5cl BACARDI Superior
2.5cl frisch gepresster Limettensaft
2 gehäufte Teelöffel feiner weisser Zucker oder 2cl Zuckersirup

Zubereitung

Alle Zutaten in einen zur Hälfte mit Eiswürfeln und zur Hälfte mit Crushed Ice gefüllten Shaker geben. Inhalt kräftig schütteln und anschliessend in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Story:

Es ist 1898, und Jennings Stockton Cox, ein Ingenieur in der Daiquirí Kupfermine am Rand von Santiago de Cuba kehrt nach einem harten Arbeitstag nach Hause zurück. Dank seinem Boss ist Mr. Cox gut mit BACARDI Rum ausgestattet, den er als Teil seines Monatsgehalts erhält. Heute fühlt er sich nach einer etwas anderen Erfrischung. In einem Anfall von Inspiration nimmt unser Held etwas BACARDI Rum und mischt ihn mit frischem Limettensaft, Zucker und Eis. Dann nimmt er einen Schluck vom ersten Daiquiri der Welt und lächelt. Der Rest ist, wie man sagt, Cocktailgeschichte...

BACARDI Piña Colada

Der Piña Colada ist ein alter Klassiker, eine Mischung aus cremiger Kokosnuss und süsser, frischer Ananas mit BACARDI Superior. Er sollte gross, saftig und mit einer extravaganten Ananas-Verzierung serviert werden.



Zutaten:

5cl BACARDI Superior
4cl frische Kokosnusscreme
2.5cl Ananassaft
3-4 Stück frische Ananas
3 gehäufte Teelöffel feiner weisser Zucker
Ananasscheibe und Ananasblätter als Garnitur

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben. Wenn du keinen Mixer hast, dann tu alles in einen Cocktailshaker. Crushed Ice dazugeben und fest schütteln bis alle Zutaten gut vermischt sind. In ein gekühltes oder geistes Glas abseihen. Mit einer Ananasscheibe und Ananasblättern garnieren.

Story:

Dieses Meisterwerk wurde erstmals am 15. August 1954 in der Beachcomber Bar im Caribe Hilton, San Juan, Puerto Rico enthüllt. Nach Monaten voller Fehlversuchen präsentierte der legendäre Barkeeper Ramon "Monchito" Marrero seinen neuen Cocktail, den Piña Colada. Gemacht aus leichtem Rum, frischer Ananas und Kokosnuss. Gebt dem Mann einen Orden! Nun, in Wahrheit haben sie das auch getan. 1978, nachdem drei Millionen seiner Piña Coladas verkauft worden waren, verlieh ihm die Regierung von Puerto Rico einen Orden - und machte diesen Cocktail zu Puerto Ricos Nationalgetränk.