



DER CAIPIRINHA



Caipirinha ist das Nationalgetränk in Brasilien.

Doch was kommt überhaupt alles in einen Caipirinha?

Sie brauchen:

- 1 Limette (möglichst ungespritzt!)
- 2-3 Teelöffel braunen Zucker
- 6cl Cachaca (gut: Pitu, Nr.51)
- Crushed Ice
- und natürlich: Strohhalm, Stößel, Glas, Durst...



So wird's gemacht:

1. Limette achteln und ins Glas. (Gespritzte Limette vorher schälen)
2. Drei Teelöffel braunen Zucker über die Limette streuen
3. Mit dem Stößel (am besten aus Holz!) drehend und drückend die Limetten bearbeiten. Möglichst viel Saft sollte austreten und der Zucker gut mit den Limetten vermengt werden. Man sollte aber noch erkennen, daß Limetten im Glas waren...
4. 6cl Cachaca (sprich: Kaschassa) darübergießen
5. Mit Crushed Ice (gestoßenes Eis) das Glas auffüllen.
6. Kurz etwas umrühren (mit langem Cocktaillöffel nur 2-3 x etwas von der braunen Flüssigkeit unten nach oben ziehen)
7. Strohhalm rein und fertig. Trinken und bei 1. wieder anfangen