AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	England

BLOODY MARY



Rezept: International Barkeeper Association, 30. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Drink ist ein «Pick-me-up», also ein Katergetränk. Der erste Bloody Mary, noch ohne Pfeffer, Tabasco und Worcestershiresauce, wurde 1921 von Fernand Petiot in Harry's Bar in Paris gemixt. Namensgeberin war die Barkeeperin Mary in der Bucket of Blood Bar in Chicago.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

0.5 dl	Wodka	0.9 dl	Tomatensaft
0.2	Zitrone, Saft	3	Eiswürfel
3 Spr	Worcestershiresauce	1 Zw	Stangensellerie
3 Spr	Tabasco		Kräutersalz
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wodka, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco und Tomatensaft in ein hohes Glas füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Löffel gut umrühren. Da Sauerstoff dem Tomatensaft schadet, wird dieser Drink nicht geschüttelt.
2. Die Eiswürfel dazugeben und den Cocktail mit einer Selleriestange garniert servieren. Oft wird der Drink auch ohne Eis serviert, und das Eis wird nur für das vorgängige Kühlen im Mixbecher verwendet.