
Caipirinha

Man braucht:

- Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrbrand, z.B. Pitú, 51er)
- Limetten
- Rohrzucker
- Eiswürfel für das gestoßene Eis

außerdem:

- weites Whiskey Glas und stabile Strohhalme
- Holzstößel und scharfes Messer
- Eiscrusher (oder notfalls 'nen Hammer und ein Handtuch)

So wird's gemacht:

1 - 2 Limetten achteln und in ein Glas geben. Dann die Limetten mit dem Holzstößel zerdrücken, bis sich Saft bildet (man sollte danach allerdings die Limetten noch als solche erkennen können).

3 Teelöffel Rohrzucker über die Limetten geben und das Glas mit zerstoßenem Eis auffüllen.

Zuletzt 4-6 cl Cachaça darüber gießen, das Ganze. 2 bis 3 mal vorsichtig umrühren und mit zwei Strohhalmen servieren.

Saúde!

Noch ein Tipp:

Wenn man vom weiteren Abend noch etwas erleben möchte, sollte man darauf achten, während des Trinkens die Limetten mit den Strohhalmen weiter zu zerstoßen und das Eis schmelzen lassen.

Faustformel: 2-3 Caipirinha am Abend nicht zu schnell getrunken reichen für ausgelassene Stimmung.

Bei höherer Dosierung sind Nebenwirkungen nicht ausgeschlossen.

"Quando o Brasil criar juízo e se tornar uma potência mundial,
será a cachaça, e não o whisky, a bebida do planeta."

Jurista SOBRAL PINTO
