



TEQUILA SUNRISE

ZUTATEN

4 cl Tequila, weiss
15 cl Orangensaft
1 cl Grenadine

ZUBEREITUNG

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, den Tequila dazu giessen und mit dem Orangensaft auffüllen. Das Besondere ist der Schuss Grenadine-Sirup: Grenadine dazugeben und nur so viel umrühren, dass man den „Sunrise“ (Sonnenaufgang) im Glas noch erkennen kann.

DIE STORY

In den 1920er Jahren wurden in der Bar der Rennbahn des mexikanischen Ortes Agua Caliente (Tijuana) die Cocktails Tequila Daisy und Tequila Sunrise gemixt. Der Sunrise bestand aus Tequila, (Zitronen)limonade, Grenadine, Crème de Cassis und Sodawasser. Agua Caliente liegt nahe der Grenze zu Kalifornien, und war zur Zeit der Prohibition in den Vereinigten Staaten ein beliebtes Ausflugsziel für US-Amerikaner. Nach Ende der Prohibition 1933 konnte sich der Drink auch in den USA verbreiten, allerdings wurde auf den schwer erhältlichen Cassislikör verzichtet, und die wenig erfahrenen Barkeeper ersetzten die selbstgemachte Limonade durch Orangensaft