

1 Creole Cream

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis mixen und in eine große Cocktailschale auf 5 EL zerstoßenes Eis abseihen. 1 oder 2 grüne Oliven mit Stein hinzufügen. Das Rezept ist aus der ersten Folge "Schwesterchens Muttermal" von "Die Zwei" mit Roger Moore als Lord Brett Sinclair und Tony Curtis als Danny Wilde aus den 70er Jahren. Der Lord möchte den Drink mit 2 Oliven garniert, Danny Wilde behauptet, es gehöre nur eine Olive hinein. Danny sagt der Drink sei amerikanischen Ursprungs und stamme aus den Südstaaten, daher habe er Recht, während Lord Brett Sinclair zwar zugibt, dass der Drink in New Orleans entstanden sei, aber von einem englischen Gentleman erfunden wurde und daher seine Version mit den 2 Oliven korrekt sei. Der Streit artet in eine Schlägerei aus, bei der die Einrichtung der Bar des Hotel de Paris in Monte Carlo zerlegt wird. Sie werden verhaftet und zu Richter Fulton gebracht, der sie als Team einsetzen will und ihnen mit Gefängnis droht, falls sie nicht mitmachen. Probiert beides aus und bleibt bei der Version, die Euch besser schmeckt aber prügelt Euch nicht deswegen. *ggg*

Zutaten

4 cl	weißer Rum
2 cl	Vermouth dry
1 cl	Grenadine
1 Dash	Angostura Bitter
<hr/>	
7 cl	