



---

## MARTINI

---

Der wohl berühmteste Cocktail in der Bar ist der klassische Dry Martini (oder auch Martini Dry), der aus London Dry Gin, so wenig Vermouth wie möglich und einer Olive oder Zitronenschale als Garnierung besteht – sonst nichts. Die International Bartenders Association führt den Dry Martini in ihrer Rezeptliste in der Kategorie „The Unforgettables“ (die Unvergesslichen) mit folgender Zubereitung:

6 cl Gin

1 cl trockener Wermut

Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfeln geben, gut umrühren und in eine gekühlte Martinischale abseihen. Öl aus einem Stück Zitronenschale auf den Drink spritzen oder mit einer Olive garnieren.



*„Der trockenste Martini ist eine Flasche guten Gins, die mal neben einer Wermutflasche gestanden hat.“*

*– Winston Churchill*

