



## Manhattan

Der Manhattan ist ein Klassiker unter den Cocktails! Er markiert den Wendepunkt in der Cocktail-Industrie im New York City der 1870er Jahre. Manhattan steht für den Schmelztiegel, den New York für Einwanderer verschiedener Herkunft darstellt. Und so ist auch der Manhattan Cocktail ein ‚Schmelztiegel‘ aus amerikanischem Bourbon, italienischem Martini Rosso und dem von einem Deutschen entwickelten Angostura Bitter.

### Zutaten



4 cl Maker´s Mark

2 cl Wermut (süß)

2 Spritzer Angostura-Bitter

### Zubehör

Martini-Glas

Barmaß

Rührglas & Barlöffel

Eiswürfel

### Zubereitung



1. Alle Zutaten in ein Rührglas geben.



2. Eiswürfel hinzugeben.



3. Auf Eis rühren zum kühlen und verwässern.



4. In ein gekühltes Martini-Glas abseihen.