Vodka Martini

Zutaten:

4-6 cl Vodka
1-2 Spritzer Vermouth dry (französisch)
1 Zitronenzeste (Stück Zitronenschale)
1 oder mehrere grüne Oliven

Cocktailglas mit Eis vorkühlen. Eis ins Mixglas geben und das Eiswasser ausleeren. Alle Zutaten ins Mixglas geben und mit dem Barlöffel rühren*.

Die Eiswürfel aus dem Cocktailglas nehmen und den Drink ins Glas leeren. Die Zitronenzeste über dem Glas brechen und über den Glasrand ziehen. Olive am Stick ins Glas geben oder mehrere Oliven separat servieren. Je weniger Vermouth, desto trockener ist der Vodka Martini.

*oder - falls Sie James Bond nachahmen möchten - den Drink einfach schütteln.

*****