

# Cuba Libre

Der Cuba Libre ist ganz einfach zu machen und ein beliebter Cocktail für Partys.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



Foto: Alexander

## Zutaten

4 cl <a href="#">Rum</a>
0.5 Stk. Limetten
Coca Cola (zum Auffüllen)

## Zubereitung

Der **Cuba Libre** ist vermutlich um 1900 kreiert worden, als der spanisch-amerikanische Krieg zu Ende ging und Kuba befreit wurde. Er schmeckt süß und erfrischend.

1. Einige Eiswürfel in ein gut gekühltes Longdrinkglas geben. Zuerst mit weißem Rum, dann mit Cola aufgießen.
2. Zuletzt den Drink mit einem Schuss Limettensaft abrunden. Mit einem Trinkhalm servieren.

## Tipp

Vom Cuba Libre gibt es zahlreiche Varianten, vor allem hinsichtlich der zu verwendenden Rum- und Colasorte. Anstelle von Limettensaft wird manchmal auch Zitronensaft genommen. Letztendlich bleibt es eine Frage des eigenen Geschmacks. Für die Dekoration passt eine Limetten- oder Zitronenscheibe.