



COCKTAIL
GURUS



SAZERAC

ZUTATEN:

- ‡ 6-7 cl 50% Rye Whiskey (oder Cognac)
- ‡ 0,75 cl Zuckersirup
- ‡ 5-6 Spritzer Peychaud Bitters
- ‡ Absinth zum Besprühen des Glases
- ‡ Zitronen- oder Orangenzeste
- ‡ Eiswürfel

(1 cl = 10 ml = 0,01 Liter)

ZUBEHÖR:

- ‡ Rührglas
- ‡ Strainer/Sieb
- ‡ Messbecher
- ‡ Trinkglas

ZUBEREITUNG:

Rührglas mit Eiswürfeln auffüllen und kaltrühren. Schmelzwasser abgießen. Zuerst 5-6 Spritzer Peychaud Bitters und danach 0,75 cl Zuckersirup hinzufügen. *[Achtung: Nuancen bei der Menge des Zuckersirup machen hier schonen einen großen Unterschied aus!]* Dann noch 6-7 cl Rye Whiskey hinzufügen. *[Alternativ auch Cognac, oder beide Spirituosen in Kombination]*

Jetzt den Drink (nicht zu lang) durchrühren. Den Inhalt des Rührglas mit Hilfe eines Strainers in ein (gefrostetes) zuvor mit Absinth besprühtes Trinkglas geben. *[Es darf ruhig großzügig besprüht werden.]* Am Schluss noch eine Zitronenzeste über dem Drink andrücken und etwas am Glasrand reiben jedoch NICHT mit ins Glas geben.

CHEERS!

TIPP:

Der Zuckersirup lässt sich auch ganz einfach selbst herstellen. Dazu einfach 200 g Zucker mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und so lange rühren bis die Flüssigkeit klar ist. Zuckersirup umfüllen und abkühlen lassen. Fertig! Wie das geht erfahrt ihr auch auf unserer Webseite.

Youtube Video zum Rezept!

