

Absinth

La fée verte - Die grüne Fee!

Wermut, Anis, Fenchel und je nach Marke, geheimste Kräuter, machen den Absinth oder auch Absinthe zu einem hochprozentigem Vergnügen. Im französischen als "La fée verte" , zu deutsch "Die grüne Fee" bekannt umranken dieses giftgrüne Getränk schon seit eh und je Mythen und Geschichten. Lange Zeit war der Absinth verboten da die alten Herstellungsverfahren nicht gut genug waren und man von ihm blind werden konnte. Heutzutage erlebt er eine wahre Renaissance. Stilgerecht trinkt man ihn nach dem unten beschriebenen klassischen Trink-Ritual. Der Drink der Künstler und Literaten, nach tschechischem Trinkritual.

Zutaten

- 1 Zuckerwürfel
- 6 cl Absinth

Zubereitung

- Absinthlöffel auf ein Absinthglas legen.
- Den Würfelzucker darauf legen.
- Absinth über den Zucker ins Glas träufeln und anzünden.
- Brennen lassen bis der Zucker karamelisiert und dann ins Glas rühren.
- Vorsicht: sollte der Absinth noch brennen mit einem Bierdeckel löschen und vor dem Trinken die Temperatur des Glases überprüfen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/absinth/>