

Sazerac

Der Drink No.1 in New Orleans

Der Sazerac geht sehr wahrscheinlich zurück auf die Erfindung eines Apothekers, der seinen Peychaud-Bitter als Medizin vermarktete. Der Sazerac [Cocktail](t3://page?uid=71) besteht nur aus vier Zutaten: Rye Whiskey, Absinth, Peychaud's Bitter und Zucker. In der Ursprungsvariante befand sich Cognac anstelle des Whiskeys im [Drink](t3://page?uid=10). Die Wahl des Whiskeys, der Absinthsorte, ja sogar die Wahl des Zuckers beeinflusst neben dem perfekten Mischungsverhältnis den Geschmack dieses New Orleans Klassikers sehr stark. Also probiere selber mal ein wenig und genieße den Klassiker beispielsweise als [Aperitif](t3://page?uid=67).

Zutaten

- 1 cl Zuckersirup
- 1 dash Angostura
- 4 dashes Peychaud Bitter
- 6 cl Rye Whiskey
- Absinth
- Eiswürfel
- Zitrone

Zubereitung

- Den Rye Whiskey zusammen mit dem Angostura, dem Peychaud Bitter und dem Zuckersirup in ein Glas mit einigen Eiswürfeln geben.
- Ein Stück Zitronenschale grob von der Zitrone abschälen und etwas Saft in das Glas pressen dann alles umrühren, nicht shaken.
- Ein Old Fashioned Glas mit Absinth ausspülen und die Mischung durch ein Sieb (ohne Eiswürfel) dazugießen.
- Wer die historische Variante will, kann anstelle des Rye Whiskeys auch einen guten Cognac benutzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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