

1 Sazerac

Zubereitung

Den Absinth in ein vorgekühltes Glas geben und Glas so schwenken, dass der Absinth die gesamte Innenseite benetzt. Whiskey, Zucker und Angostura mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch ein Barsieb in das Glas abseihen. Angeblich der erste Cocktail der Welt. Der Franzose Antoine Peychaud (Erfinder des Sazerac) experimentierte in New Orleans mit verschiedenen Mixgetränken und servierte diese Freunden in Eierbechern. Die Amerikaner konnten aber das französische Wort für Eierbecher (coquetier) nicht richtig aussprechen. So wurden die Drinks von Peychaud bald Cocktails genannt.

Zutaten

6 cl Bourbon Whiskey
2 cl Absinth
1 TL Zucker
3 cl Angostura Bitter

12 cl