# 1 Boulevardier

### Zubereitung

Tumbler mit Vermouth Rosso, Campari oder weniger bitter Aperol, danach Whiskey füllen, anschließend einen großen Eiswürfel und rühren bis das Glas außen schön kalt ist - ca. 30 - 50 Sekunden.Orangenzeste mit einem Streichholz flambieren, also die Öle der Orangenzeste über dem Streichholz leicht über den Drink pressen, danach mit dieser Zeste servieren.

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 4½ cl | Bourbon Whiskey |
| 2½ cl | Vermouth rosso |
| 2½ cl | Campari Bitter |
| 10 cl | |