

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