

## 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. Oranzeste mit einem Streichholz flambieren, also die Öle der Oranzeste über dem Streichholz leicht über den Drink pressen, danach mit dieser Zeste servieren.

### Zutaten

45 ml	Bourbon Whiskey
25 ml	Vermouth rosso
25 ml	Campari Bitter
<hr/>	
10 cl	