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

45 ml	Bourbon Whiskey
25 ml	Vermouth rosso
25 ml	Campari Bitter
10 cl	