Sazerac

Der Sazerac ist ein klassischer, kräftiger Cocktail mit Whiskey aus New Orleans. Viele bezeichnen ihn als den ältesten amerikanischen Cocktail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

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

Zubereitung

Der **Sazerac** ist ein starker Cocktail. Der Geschmack ist aromatisch, würzig und feinherb bis bitter.

---

1. Den Absinth in ein eiskaltes Glas füllen und das Glas vorsichtig und gründlich schwenken, damit die Innenseite vollständig benetzt wird. Überschüssigen Absinth abschütten. Den Angostura Bitter mit Bourbon Whiskey, Zucker und reichlich Eis in den Cocktailshaker geben.

2. Den Shaker kräftig durchschütteln, die Mischung durch ein Sieb in das Glas abgießen.

Tipp

Der Sazerac kommt ohne Dekoration aus. Wenn eine Garnitur dazu kommt, sollte diese dezent gehalten werden, zum Beispiel eine halbe Zitronenscheibe am Glasrand oder Zesten aus den Schalen.