

Boulevardier Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

3
Min.

NIVEAU



Heutzutage findet dieser fantastisch komplexe Cocktail wieder regen Anklang in den Szene-Bars großer Metropolen. Auch zu Hause wird der Boulevardier schnell zu einem deiner Lieblings-Drinks avancieren. Vanilliger Bourbon, süßer Wermut und bitterer Campari verbinden sich im Glas zu einem Geschmackskunstwerk. Das Wichtigste an diesem simplen Rezept sind aber die Zutaten. Kaufe gute Spirituosen, damit dein Cocktail den Geschmacks-Olymp besteigen kann.

- 1 -

Gläser für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen (optional).

- 2 -

Bourbon, Wermut und Campari in den Shaker geben. Shaker bis zur Kante mit Eis füllen und 15 Sekunden kräftig schütteln, bis sich außen eine Eisschicht gebildet hat.

- 3 -

Durch ein feines Sieb in die Gläser abseihen. Orangenzesten mit 2 Fingern über den Gläsern ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit der Zeste einmal über die Gläsereränder gehen und Zeste mit in den Drink geben.

Zutaten für 2 Drinks

6 cl Bourbon
4 cl süßer Wermut
2 cl Campari
2 Orangenzesten

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Eiswürfel
feines Sieb
2 Stielgläser

Ein Amerikaner in Paris heißt eine von George Gershwins berühmtesten Kompositionen. Er bezog sich mit großer Wahrscheinlichkeit nicht auf die Erfindung dieses absoluten Bar-Klassikers. Titel und Musik wären aber auf jeden Fall ein super Aufhänger für die Geschichte des Drinks und seinen Erfinder.

Barkeeper Harry McElhone suchte zur Zeit der amerikanischen Prohibition sein Glück in Paris und gründete die legendäre "Harry's New York Bar". Seinen damals neusten Drink benannte er nach seinem ersten Stammgast, der die Pariser Zeitung "Boulevardier" verlegte.