

Rezept

Brooklyn

Ein Rezept von Brooklyn, am 23.04.2024

Zutaten

(möglichst vorgekühlter) Martinielch (15 cl)	Eiswürfel
6 cl American Rye oder Bourbon Whiskey	2 cl trockener Wermut
1 cl roter Wermut	1 BL Maraschino
2 Tropfen Angostura Bitter	1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)
Rührglas	Barmaß
Barlöffel	Barsieb

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. 8 Eiswürfel in das Rührglas geben. Den Whiskey, beide Wermutsorten, den Maraschino und den Angostura dazugeben und alles mit dem Barlöffel mit gleichmäßigen Bewegungen so lange verrühren, bis das Rührglas beschlägt.
-
2. Den Inhalt des Rührglases durch das Barsieb in den Martinielch gießen. Den Glasrand mit der Innenseite der Zitronenschale einreiben und die Schale mit ins Glas geben.