

Rezept

Manhattan Classic

Ein Rezept von Manhattan Classic, am 21.03.2023

Zutaten

(möglichst vorgekühlter) Martinikelch (15 cl)	Eiswürfel
6 cl American Rye oder Bourbon Whiskey	3 cl roter Wermut
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. Anschließend den Whiskey, den Wermut und den Angostura dazugeben und alles mit gleichmäßigen Bewegungen mit dem Barlöffel so lange verrühren, bis das Rührglas beschlägt.
-
2. Den Inhalt des Rührglases durch das Barsieb in den Martinikelch gießen. Den Glasrand mit der Innenseite der Zitronenschale einreiben und die Schale mit ins Glas geben.