

## Rezept

# Sazerac

Ein Rezept von Sazerac, am 27.04.2024

## Zutaten

- 1 Bio-Zitrone
- 1 weißer Zuckerwürfel
- 5 cl Rye Whiskey
- 1 Barlöffel Absinth
- 5 Spritzer Pechaud's Bitters

### Außerdem

Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Old-Fashioned-Glas (ca. 20 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten. Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten, beiseitelegen. 1 kleinen Schuss Absinth in das Trinkglas geben und das Glas sanft schwenken, sodass es gleichmäßig damit benetzt ist. Das Glas auf den Kopf stellen, damit überschüssiger Absinth heraustropft, dann wieder in das Tiefkühlfach stellen.
2. Den Zuckerwürfel in ein Rührglas geben, mit dem Bitters beträufeln und mit der flachen Seite des Barlöffels zerstoßen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Whiskey und reichlich Eiswürfel dazugeben und alles verrühren, bis das Glas von außen beschlägt.
3. Den Cocktail durch das Julep-Sieb in das Trinkglas abseihen. Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Die Zeste nicht dazugeben. Den Sazerac ohne Eis trinken.