

Rezept

# Vieux Carré

Ein Rezept von Vieux Carré, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für die Deko

- 1 Bio-Zitrone

### Für den Cocktail

- 3 cl Cognac
- 3 cl süßer roter Wermut
- 2 Spritzer Pechaud's Bitters
- 3 cl Rye Whiskey
- 1 Barlöffel Benedictin
- 1 Spritzer Angostura Bitter

### Außerdem

- Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Coupette-Glas (ca. 12 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.
2. Für die Deko die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten. Beiseitelegen. Den Rest der Zitrone anderweitig verwenden.
3. Für den Cocktail Cognac, Whiskey, Wermut, Benedictin und die beiden Bitters in ein Rührglas geben. Reichlich Eiswürfel hinzufügen und alles mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas von außen beschlägt.
4. Den Drink durch das Julep-Sieb in das gefrostete Glas abseihen. Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Dann die Zeste mit der Schale nach oben ins Glas geben und den Cocktail trinken.