1 Sazerac nach Schumann

Zubereitung

1 Zuckerwürfel mit einigen Spritzern Peychaud's Bitters tränken und mit einem Barlöffel zerdrücken und Spirituosen dazugeben. Gut verrühren, mit Zitronenschale abspritzen (d.h. die Schale von Bio-Zitronen zwischen den Fingern so zerdrücken, dass die ätherischen Öle in den Drink tropfen) und diese dazugeben. Mit Wasser oder Soda (z.B. Schweppes oder jedes Mineralwasser mit mehr als 250 mg/L Natriumhydrogencarbonat) auffüllen.Originalversion mit Cognac statt canadischem Rye-Whisky.In einigen anderen Rezepten kommen zu 3 Spritzern Peychaud's Bitters noch ein Spritzer Angostura und das Glas wird zuvor mit einem Spritzer Absinth von innen benetzt.

Zutaten

6 cl	Canadian Whiskey
3 Dash	Peychaud's Bitter
1 Dash	Pernod
	Sodawasser
6 cl	