

DRINKS.

Sazerac



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Rye Whiskey
- **1** Würfelzucker
- **0.25cl** Absinth
- **3** Dashes Peychaud's Bitters

Zubereitung

1. Würfelzucker in einem Mixing-Glas mit den Bitters beträufeln und zerdrücken / muddeln.
2. Rye Whiskey darübergeben und verrühren.
3. Ein vorgekühltes O.F.-Glas mit Absinth benetzen (also quasi ausspülen) und mit dem Cocktail befüllen.
4. Mit einer Zitronenzeste abspritzen, die dann als Garnitur gebraucht wird.



Beschreibung

New Orleans war ein Zentrum der frühen Cocktailkultur. Immerhin wurden in den Bars der Stadt legendäre Mixgetränke wie Brandy Crusta, Ramos Gin Fizz, Vieux Carré und Hurricane erfunden. Der früheste Cocktail - und angeblich auch der älteste von ganz Amerika - war allerdings der Sazerac. Dieser ist dem Old Fashioned sehr ähnlich und wird deshalb auch in einem entsprechenden Glas serviert. Erfunden wurde der Sazerac quasi in mehreren Schritten. Schon früh bereiteten die Bartender aus New Orleans ähnliche Drinks zu. Die Legende besagt, dass der Apotheker Antoine Amedie Peychaud ab den 1830er Jahren seine Peychaud's Bitters gerne einmal mit dem «Sazerac de Forge et Fils Cognac» mixte (dieser Cognac ist heutzutage als historisches Relikt quasi unbezahlbar). Das The Sazerac Coffee House übernahm schon bald die Idee und machte den Cocktail, bestehend aus Cognac, Bitters und Zucker, populär. Im Jahr 1869 übernahm Thomas H. Handy den Laden, gründete die Sazerac Company und änderte die Rezeptur, indem er ab sofort Roggenwhiskey statt Cognac verwenden ließ und einen Hauch von Absinth beifügte. Heutzutage kann der Sazerac mit Cognac, mit Rye Whiskey oder ganz einfach mit beiden Spirituosen zubereitet werden, wobei die Roggenwhisky-Variante die populärste ist. Wenn man

die höheren Kosten nicht scheut, kann man hierfür gerne den Sazerac Rye heranziehen, wie es von offizieller Seite vorgeschlagen wird. Die Besonderheit beim Sazerac besteht darin, dass das Glas vor dem Einfüllen des Cocktails mit Absinth benetzt wird, um eine dezente Aromatisierung zu erzielen - dieser Vorgang wird «Sazerac-Style» genannt und ist das unverkennbare Markenzeichen des Drinks, der mittlerweile auch zum offiziellen Cocktail von New Orleans gekürt wurde.