

DRINKS.

Boulevardier



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Campari Bitter
- **4.5cl** Bourbon Whiskey
- **3cl** Vermouth Rosso
- **1** Orangenzeste
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Mixing-Glas mit Eis füllen.
2. Umrühren, bis der Cocktail gut gekühlt ist.
3. In ein Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.
4. Mit einer Orangenzeste garnieren.



Beschreibung

Als enger Verwandter des Negronis entstand der Boulevardier im Europa der 1920er Jahre. Damals leitete Harry MacElhone, der als Bartender vor der Prohibition in den USA geflüchtet war, die legendäre New York Bar in Paris. Dort ging ein gewisser Edward Erskine Gwynne ein und aus, der bei einem Magazin namens The Paris Boulevardier angestellt war und die Mischung aus Campari, Bourbon und Vermouth besonders gerne trank - daher der Name Boulevardier. Ob MacElhone den Boulevardier tatsächlich als Erstes kredenzte, bleibt ungewiss, doch zumindest beschrieb er den Drink zum ersten Mal in seinem Cocktail-Buch von 1927 - kurioserweise aber nur in einer Fussnote im Epilog. Als Whiskey-Drink wird der Boulevardier typischerweise im Old Fashioned-Glas auf Eis gereicht, doch manche Bartender servieren ihn ohne Eis in einer Cocktailschale. Zudem ersetzen einige Mixologen den Campari durch vergleichbare Kräuterliköre, während sie den Bourbon-Anteil gegenüber den anderen Zutaten leicht erhöhen. Dabei ist der Boulevardier nicht der einzige Cocktail, mit dem Harry MacElhone in Verbindung gebracht wird: Auch die Schöpfung des Sidecars, der Bloody Mary und der White Lady wird ihm nachgesagt. Viele weitere Rezepte wurden erst durch den Ausschank in Harry's New York Bar, in der betuchte Europäer und exilierte Amerikaner ein- und ausgingen, so richtig populär. Als Geburtsstätte zahlreicher Cocktail-Klassiker und Werbepattform neuartiger Drink-Kreationen schrieb die Bar, die bis heute in der Pariser Innenstadt fortbesteht, ein Stück Geschichte.

