

DRINKS.

Vieux Carré



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Rye Whiskey
- **3cl** Cognac
- **3cl** Sweet Vermouth
- **0.5cl** Bénédictine Kräuterlikör
- **2** Dashes Peychaud's Bitters
- **2** Dashes Angostura Bitters

Zubereitung

- 1.** Alle Zutaten zusammen mit Eis in einem Rührglas vermischen.
- 2.** In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen.
- 3.** Die Zitronenzeste abspritzen und am Glasrand abreiben, bevor sie als Garnitur gebraucht wird.



Beschreibung

Auf Studentenpartys und in hippen Clubs wird man den Vieux Carré wohl kaum vorfinden. Vielleicht liegt es am Namen, der ihn unweigerlich "altbacken" erscheinen lässt, vielleicht liegt es aber auch an der eigenwilligen Kombination von Rye Whiskey, Cognac, Wermut, Bitters und Kräuterlikör. Für Zartbesaitete ist dieser Cocktail sowieso nicht geeignet, denn er besitzt keine einzige alkoholfreie Zutat. Erstmals zusammengemixt wurde der Vieux Carré im Jahr 1937 von Walter Bergeron, der in einer Hotelbar in New Orleans arbeitete. Der Name wurde von dem ältesten Stadtteil der 1718 gegründeten Stadt, welches als «Vieux Carré» oder «French Quarter» bekannt ist, übernommen. Zur Erleichterung vieler Bartender gibt es von diesem Cocktail nicht wirklich viele Variationen. Bei der Auswahl der Bitters und des Kräuterlikörs sollte man spezifisch bleiben und sich nach dem Originalrezept richten. Lediglich bei Cognac, Rye Whiskey und Wermut bleiben Gestaltungsfreiheiten, was die Auswahl der Marke betrifft. Den Vieux Carré sieht man oftmals im Tumbler, manchmal aber auch in einem klassischen Cocktailglas mit Zitronenzeste serviert.