

**Autor:** Alex Kratena



## Zutaten

### **Kirschstiel-Negroni (Sous Vide):**

300 g Kirschstiele  
250 ml Gin  
250 ml Campari  
250 ml Wermut  
250 ml Wasser

**Glas:** Rocks

**Methode:** über Eis gießen

**Eis:** Großer Eiswürfel

## Zubereitung

### **Kirschstiel-Negroni (Sous Vide):**

Alle Zutaten zusammen vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 55 °C für 8 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und durch einen Superbag sieben.

Vor dem Servieren in einer verschlossenen Flasche bei -2 °C für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank oder bei -4 °C für mindestens 2 Stunden in das Gefrierfach stellen.

80 ml Kirschstiel-Negroni über Eis gießen und servieren.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.