



# Sao Paolo



## Zutaten Sao Paolo

50 ml Zitronengras-Cachaça  
25 ml Limettensaft, frisch gepresst  
15 ml Zuckersirup  
3 Limettenschalen für in den Shaker  
Limettenscheibe als Garnitur

## Zutaten Zitronengras-Cachaça

250 ml weisser Cachaça  
35 g Zitronengrasstängel, gehackt

## Zubereitung Sao Paolo

Zutaten im Shaker schütteln und anschliessend in ein Tumbler-Glas giessen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

## Zubereitung Zitronengras-Cachaça

Die Zutaten in einen Vakuumierbeutel einfüllen und Zitronengras etwas anquetschen, damit die ätherischen Öle sich entfalten können. Anschliessend in der Vakuumierschublade die Luft im Beutel absaugen. Den Beutel bei 65 Grad Celsius 15 Minuten Sous-vide garen (Vacuisine) und 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Inhalt des Vakuumierbeutels durch einen Superbag (Feinsiebbeutel) abtropfen lassen, um das Zitronengras zu entfernen.