

DRINKS.

Gin Sour



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Gin
- **2cl** frisch gepresster Zitronensaft
- **1cl** Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup zusammen mit Eiswürfeln in einer Shaker füllen.
2. Etwa 30 Sekunden lang schütteln.
3. Den Inhalt in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.
4. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.



Beschreibung

Sour-Cocktails bestehen in ihrer Grundform aus einer Spirituose, Zitronensaft sowie Zucker und sind damit scheinbar einfach zuzubereiten. Die Kategorie umfasst zahlreiche Sour-Arten wie Whiskey Sour, Pisco Sour oder Amaretto Sour. Ein klassischer Gin Sour wird im Cocktailshaker angefertigt und in einem Tumbler (vorzugsweise D.O.F.-Glas) gereicht, der mit einer Zitronenscheibe garniert sein sollte. Die detaillierte Entstehungsgeschichte des Gin Sours ist nicht dokumentiert. Der Shortdrink ist aber mit grosser Sicherheit um die gleiche Zeit wie die anderen Drinks der Sour-Kategorie entstanden, denn viele der frühen Rezepte machten deutlich, dass die Zubereitung mit jeglicher Art von Spirituose funktioniert. Sours erscheinen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der Bildfläche - zumindest wurden sie zu jener Zeit in den ersten überlieferten Rezeptesammlungen verewigt. Andere Gin Cocktails wie der Tom Collins, der Gin Fizz und der Gimlet sind ganz ähnlich aufgebaut wie der Gin Sour - und sie alle entstanden etwa zur gleichen Zeit. Der legendäre Jerry Thomas war 1862 der Erste, der eine Rezeptur für den Gin Sour in seinem Buch *The Bartender's Guide* niederschrieb.