

DRINKS.

Pisco Sour



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Pisco
- **2.5cl** Limettensaft
- **1.5cl** Zuckersirup
- **1/2** Eiweiss
- **3** Tropfen Angostura Bitters

Zubereitung

1. Pisco, Limettensaft, Zuckersirup und Eiweiss in einen Shaker geben und rund 15 Sekunden lang schütteln.
2. Eine Handvoll Eiswürfel dazugeben und nochmals 15 Sekunden lang schütteln.
3. Den Inhalt in ein vorgekühltes Glas abseihen.
4. Angostura Bitters auf die Schaumkrone träufeln.



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, Gin Sour oder Amaretto Sour. Der Pisco Sour stützt sich auf Perus Nationalspirituose Pisco, einem Destillat aus Traubenmost. Verwendet wird klassischerweise Pisco der Sorte Quebranta, die im Land sehr weit verbreitet ist. Der Cocktail beinhaltet zusätzlich noch Eiweiss und Angostura Bitters bzw. das peruanische Äquivalent «Amargo Chuncho» - wer sich besonders stillvoll geben will, kann auch den Schaum mit etwas Zimt "dekorieren". Der Shortdrink wurde erstmals Ende der 1920er Jahre in einer Anzeige der Morris Bar in einem Stadtführer für Lima erwähnt und soll vom Bar-Eigentümer Victor Vaughen Morris, einem amerikanischen Auswanderer, kreiert worden sein. Der Pisco Sour wird im Cocktailshaker angefertigt und macht in den unterschiedlichsten Gläsern eine hervorragende Figur: Ob man ein O.F.-Glas, eine Cocktailschale oder ein spezielles Sour-Glas verwendet, bleibt jedem selbst überlassen.

