

DRINKS.

Whiskey Sour



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4.5cl** Whiskey (Bourbon)
- **3cl** frisch gepresster Zitronensaft
- **1.5cl** Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Whiskey, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker mit Eis füllen.
2. Gut schütteln.
3. Den Inhalt ins Glas abseihen - dieses kann wahlweise mit Eiswürfeln gefüllt sein.



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 Gin Sour, Pisco Sour oder Amaretto Sour. Ein klassischer Whiskey Sour wird im Cocktailshaker angefertigt und in einem D.O.F.-Glas oder einem speziellen Sour-Glas gereicht, das mit einer Zitronenscheibe und einer Maraschino-Kirche garniert ist. In vielen Rezepturen werden zum Schluss noch 2 Tropfen Angostura Bitters hinzugefügt. Um die Entstehung des Whiskey Sours ranken sich viele Legenden. Heutzutage ist kaum mehr nachvollziehbar, wer das Mixgetränk als erstes ins Glas füllte - Sour-Cocktails machten nämlich schon lange Zeit die Runde, bevor das Rezept in Jerry Thomas' Buch «The Bartender's Guide» aus dem Jahr 1862 niedergeschrieben wurde. Es ist wohl nicht übertrieben, zu behaupten, dass der Whiskey Sour zu den ältesten Cocktails überhaupt zählt. Aufgrund der langwährenden Tradition und der ungebrochenen Popularität eröffneten sich den Bartendern viele Gelegenheiten, um die klassische Version ein wenig abzuändern. Bekannte Variationen des Whiskey Sours sind z.B. der Boston Sour mit Eiweiss, der Continental Sour mit Portwein und der New York Sour mit trockenem Rotwein.