

Whisky Sour Cocktail

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

7
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl Bourbon Whisky
6 cl frischer Zitronensaft
3 cl Zuckersirup
1 frisches Eiweiß
4 Spritzer Angostura-Bitters
2 Zitronenzesten

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Jigger (Messbecher)
2 Tumbler
Eiswürfel

Einer der wohl klassischsten Cocktails überhaupt ist der Whisky Sour. Dabei stellt der Name "Sour" eine ganze Drink-Kategorie dar. Alle Cocktails, deren Hauptkomponenten eine Spirituose, frischer Zitronen- oder Limettensaft und Zuckersirup enthalten, nennen sich "Sour". Der Whisky Sour ist hierbei einer der meist verbreitetsten. Und das zu Recht, denn die simple Mischung von 3 Zutaten führt zu einem Geschmackserlebnis der Superlative. Vanilliger Bourbon, frisch gepresster Zitronensaft und ein Schuss Zuckersirup verbinden sich zu einem meiner persönlichen

Liebblingsdrinks.

Möchtest du deinen Drink nochmals auf ein neues Level bringen, füge pro Drink ein halbes frisches Eiweiß hinzu (Boston Sour). Klingt im ersten Moment vielleicht komisch, schmeckt aber unglaublich gut. Das Eiweiß hat keinen Geschmack und dient im Drink dazu, die Konsistenz cremig, schaumig und das Trinkgefühl damit sehr viel angenehmer zu machen. Ich trinke Whisky Sour ausschließlich mit Ei. Probiere es doch einfach mal aus.

- 1 -

Tumbler mit Eiswürfeln füllen und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Eiweiß in den Shaker geben und ohne Eis 'trocken-shaken', damit es cremig wird.

- 3 -

Bourbon, Zitronensaft und Zuckersirup mit in den Shaker geben. Bis zum Rand mit Eis füllen und kräftig schütteln, bis sich außen eine Eisschicht bildet.

- 4 -

Cocktail durch ein feines Sieb in die vorgekühlten Gläser abseihen. Angostura-Spritzer obenauf geben. Zitronenzeste über dem Glas ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit der Zeste über den Glasrand wischen und mit in den Drink geben.