

# Pisco Sour

Pisco Sour die besondere Erfrischung, mit Eiweiß.

**Der Pisco ist eine Spirituose, genauer ein Traubenschnaps und hat seinen Namen von der gleichnamigen Stadt Pisco in Peru. In Peru und Chile ist Pisco eine Art Nationalgetränk, wobei sich die beiden Länder streiten wer den Pisco als Drink denn nun erfunden hat. Der elegante Cocktail wird gerne auch als Aperitif gereicht. In Chile und Peru mixen echte Pisco Connoisseure diesen Lieblingsdrink der südamerikanischen Region regelmäßig, um mit Freunden anzustoßen.**

## Zutaten

- 4 cl Pisco
- 2 cl Limette oder Zitronensaft (entspricht etwa dem Saft einer halben Zitrone)
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Eiweiß
- Angostura Bitter
- Eiswürfel

## Zubereitung

- Den Pisco zusammen mit dem Zuckersirup dem Limettensaft und dem Eiweiß in einen Shaker mit Eiswürfeln geben. Das Ganze kräftig durchschütteln bis es schön schaumig wird.
- Den Drink vorsichtig in ein Highball Glas geben.
- Drei Tropfen Angostura Bitter auf den Schaum tropfen. Mit dem Stiel eines Barlöffels zu einem leichten kreisförmigen Muster verwischen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pisco-sour/>