

# Pisco Sour – Variationen –



Foto: Gisela Martin

## **1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):**

### **Zutaten:**

1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)

0,75 Gläser brauner Zucker

Einige Limetten (für 1 Glas Saft)

Etwas Eiweiß

### **Zubereitung:**

Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

## **2. Rezept**

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

**Zutaten:**

3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp:  
Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl

1 Glas Zuckersirup

1 Glas Limettensaft

1 Glas Eiweiß

So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

**Zubereitung:**

In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)