



adveniat

für die Menschen
in Lateinamerika

REZEPT · PERU

Pisco Sour – Das Nationalgetränk Perus (alkoholisch)

Ob der Pisco Sour seinen Ursprung in Peru oder Chile hat, ist Teil einer unendlichen Geschichte. In einem zu Beginn des 20. Jahrhunderts erschienenen Reiseführer findet man den Hinweis, ein Kalifornier habe den Cocktail in seiner Bar in Lima erfunden. Die Chilenen kennen andere Erklärungen für einen Ursprung im eigenen Land.

Wie dem auch sei, den Cocktail aus der Sour-Familie zu probieren lohnt allemal. Grundlage ist Pisco, ein Destillat aus Traubenmost, das sowohl in Peru als auch in Chile hergestellt wird.

ZUBEREITUNG

Zutaten für 1 Glas

60 ml Pisco
30 ml Limettensaft (etwa eine Limette; keine Zitrone)
20 ml Zuckersirup (gibt's im Supermarkt) oder 1 EL Zucker
½ Eiweiß (sehr frisch)
2 Eiswürfel
3 Tropfen Angosturabitter (Bitterlikör);
alternativ kann man auch etwas Zimt auf den Cocktail streuen

1. Pisco, Limettensaft, Zuckersirup bzw. Zucker und Eiswürfel in einen Standmixer geben und 20 Sekunden mixen.
2. Anschließend das Eiweiß dazugeben und weitere 10 Sekunden mixen.
3. In ein Glas füllen und mit Angosturabitter oder Zimt dekorieren.

Wer keinen Standmixer besitzt, kann die Zutaten aus Schritt 1 zunächst ohne die Eiswürfel mit einem Pürierstab vermischen, in einem zweiten Schritt das Eiweiß mitrühren und das Ganze in ein Glas auf die Eiswürfel füllen. Auch das Mischen im Cocktailmixer ist möglich. Dann muss allerdings nach Zugabe des Eiweißes ca. 30 Minuten geschüttelt werden, damit das Getränk (das Eiweiß) schaumig wird.

¡Salud! – Zum Wohl!