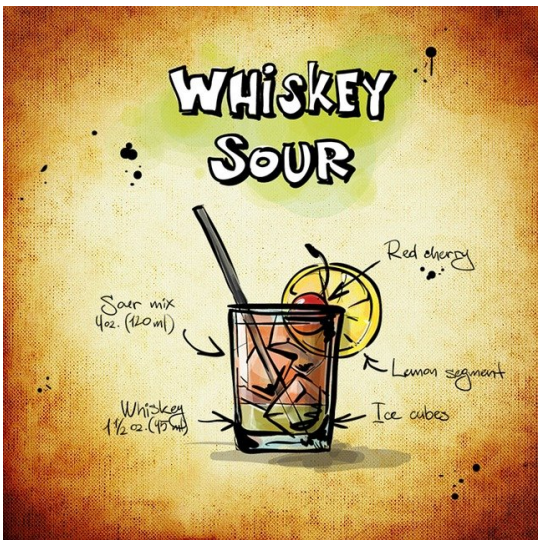
Whiskey Sour

Cocktail geschüttelt statt gerührt und ohne Schnickschnack: der Whiskey Sour mit amerikanischem Bourbon.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

5 cl	Bourbon-Whiskey
3 cl	Zitronensaft
2 TL	Zucker
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Whiskey Sour schmeckt sauer, je nach Zuckermenge auch süß.

---

1. Einen gekühlten Tumbler mit Eis füllen, weiteres Eis in den Cocktailshaker geben. Bourbon Whiskey, Zitronensaft und Zucker ebenfalls in den Shaker füllen und die Zutaten kräftig schütteln.-

2. Den Shaker über ein Sieb in den Tumbler leeren und den Drink sofort servieren.

Tipp

Der Whiskey Sour braucht nicht viel Dekoration, eine Zitronenscheibe am Glasrand und vielleicht noch eine Cocktailkirsche ist die klassische Garnitur.