



Pisco Sour



Zutaten:

70 ml Pisco Quebranta

30 ml Limettensaft

25 ml Zuckersirup

20 ml Eiweiß

2-3 Tropfen Angostura Bitter

Zubereitung:

- ① Alle Zutaten werden in ein Shakebecher gegeben.
- ② Kurz mit einem Rührstab durchmischen.
- ③ Danach die Eiswürfel hinzu und kräftig schütteln.
- ④ In ein kurzes Trinkglas (Tumbler) abseihen bzw. durch ein Sieb eingießen.
- ⑤ Anschließend mit ein paar Tropfen Angostura Bitter garnieren.
- ⑥ Servieren und genießen!



Salud!





Chilcano

Zutaten:

40 ml Pisco Acholado
Ginger Ale fürs Auffüllen
2 Spritzer Angostura Bitter
2 Spritzer Limettensaft
2-3 Limettenscheiben
Orangenzeste



Zubereitung:

- 1 Ein Highball Glas (langes Glas) mit Eiswürfel füllen
- 2 Alle Zutaten, bis auf die Limettenscheiben und die Orangenzeste, ins Glas geben.
- 3 Vorsichtig mit einem langen Barlöffel verrühren.
- 4 Mit den Limettenscheiben garnieren.
- 5 Die Orangenzeste kurz über dem Drink auspressen. und mit in das Glas geben.
- 6 Servieren und genießen!



Salud!





Pisco Punch



Zutaten:

60 ml Pisco Italia mazeriert in Ananas*

30 ml Limettensaft

30 ml Ananassirup**

1 Prise Salz

2-3 Ananasblätter

* Zubereitung Ananas Pisco Mazerat:

Hierzu wird benötigt: ca. 700 ml Pisco Italia und eine Ananas.

Schale und Strunk der Ananas entfernen. Restliches Fruchtfleisch würfeln. Die Ananasstücke zusammen mit dem Pisco in ein Weckglas geben und über Nacht bei Raumtemperatur ziehen lassen.

**Zubereitung Ananassirup:

Hierzu wird benötigt: ca. 700 ml Wasser und die Reste der Ananas

Die Schale und den Strunk der Ananas in das Wasser geben und auf niedrigster Stufe ca. 4 Stunden in einem geschlossenen Topf köcheln lassen. Anschließend 350 gr Zucker hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis dieser sich auflöst. Anschließend abkühlen lassen, filtern und kühl aufbewahren.



Zubereitung:

- 1 Kurzes Trinkglas (Tumbler) mit Eis befüllen.
- 2 Alle Zutaten hinzugeben und so lange rühren bis das Getränk kalt genug ist und genug Schmelzwasser bekommen hat.
- 3 Anschließend mit Ananasblätter garnieren.
- 4 Servieren und genießen!



Salud!





Nickey Sour

Zutaten:

40 ml Pisco Quebranta in Rosmarin Mazeriert*

20 ml Sake

20 ml Birnensaft

20 ml Zitronensaft

15 ml Zuckersirup

1 Barlöffel Yuzu Saft

10 ml Eiweiß

2-3 Dashes Peychauds Bitters

1 frischer Rosmarinzweig



Zubereitung Rosmarin Pisco:

Hierzu wird benötigt ca. 700 ml. Pisco Quebranta und 20 gr frischen Rosmarin. Den Rosmarin zusammen mit dem Pisco in ein Weckglas geben und über Nacht bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Zubereitung:

- ① Alle Zutaten, bis auf die Peychauds Bitters und den Rosmarinzweig, in ein Rührglas geben
- ② Ein paar Eiswürfel hinzugeben und kräftig schütteln.
- ③ In ein Cocktailschale abseihen bzw. durch ein Sieb eingießen.
- ④ Anschließend mit Peychauds Bitters und einem Stück Rosmarinzweig garnieren.
- ⑤ Servieren und genießen!



Salud!





Capitan Martinez

Zutaten:

40 ml Pisco Acholado

40 ml Roter Wermut

1 Barlöffel Maraschino Likör

2 Tropfen Orange Bitter

2 Tropfen Peychauds Bitters



Zubereitung:

- ➊ **Alle Zutaten in ein Rührglas geben.**
- ➋ **Ein paar Eiswürfel hinzugeben und solange rühren bis das Getränk kalt ist.**
- ➌ **Anschließend in ein Martiniglas abseihen bzw. durch ein Sieb eingießen.**
- ➍ **Zum Schluss mit einer Zitronenzeste garnieren.**
- ➎ **Servieren und genießen!**



Salud!





Capitan



Zutaten:

40 ml Pisco Acholado

40 ml Roter Wermut

1 Tropfen Angostura Bitter (optional)



Zubereitung:

- ➊ **Alle Zutaten werden mit einer Handvoll Eißwürfel in ein Rührglas gegeben.**
- ➋ **Alles gut umrühren**
- ➌ **Den Inhalt anschließend in ein vorgekühltes Martiniglas abseihen bzw. durch ein Sieb eingießen.**
- ➍ **Servieren und genießen!**



Salud!

