



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!

