

DRINKS.

Amaretto Sour



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Amaretto
- **3cl** frisch gepresster Zitronensaft
- **1 TL** Zuckersirup
- Eiskwürfel

Zubereitung

1. Amaretto, Zitronensaft und Sirup in einen Shaker mit Eis füllen und gut schütteln.
2. Den Inhalt in ein mit Eiskwürfeln gefülltes Glas abseihen.
3. Mit einer Orangenscheibe und/oder eine Maraschinokirsche dekorieren.



Beschreibung

Der Amaretto Sour ist nur einer von vielen Cocktails der Sour-Familie, die sich auf die Kombination von Spirituose, saurem Zitronensaft und Süßungsmittel stützen. Ein modernes, weit verbreitetes Rezept von Jeffrey Morgenthaler fügt dieser Kombi noch etwas Bourbon Whisky und Eiweiß hinzu, damit durch das Schütteln im Cocktailshaker eine ansprechende Schaumkrone erzeugt wird. Andere Rezepte hingegen schließen Orangensaft mit ein, während viele Mixologen auf die Zugabe von Sirup verzichten, da der Amaretto bereits ausreichend süß schmeckt, um die Säure des Zitronensafts auszubalancieren. Da der Cocktail zuvor oftmals mit fertigem Sour Mix zubereitet wurde, litt der Amaretto Sour lange Zeit unter einem schlechten Ruf. Dennoch handelt es sich um die gängigste Wahl, wenn es darum geht, den italienischen Likör auf Mandel- oder Aprikosenkernbasis in einem Cocktail zu verwerten. Doch wann wurde der Shortdrink erfunden? So genau weiß das niemand. Viele gehen davon aus, dass der Cocktail in den 1970er Jahren in den USA entstand, als mehr und mehr Menschen italienische Liköre und insbesondere Amaretto zu trinken begannen.