

DRINKS.

New York Sour



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Bourbon oder Rye Whisky
- **2cl** Zitronensaft
- **1cl** Zuckersirup
- **1cl** Rotwein

Zubereitung

1. Alle Zutaten ausser dem Rotwein auf Eis shaken (ausser man will Eiweiss verwenden - dann zuerst ohne Eis schaumig shaken).
2. Anschliessend abseihen in einen mit Eis gefüllten Tumbler.
3. Mit dem Rotwein floaten.



Beschreibung

Den New York Sour oder Whisky Sour kennt man bereits seit dem 19. Jahrhundert, wobei man auf einen beliebigen Whisky zurück griff und mit einem beliebigen Rotwein mixte. Heute sieht die Sache etwas komplizierter aus: Zahlreiche Namen gibt es für das Getränk und Variationen mit Rotwein, Portwein, mit oder ohne Eiweiss und Rye oder Bourbon Whisky. Der Einfachheit halber versucht man nun nur noch von Continental Sour oder New York Sour zu sprechen. Für den New York Sour verwendet man Rotwein und Eiweiss nur optional. Dies ist reine Geschmacksache denn das Eiweiss gibt dem Drink eine gewisse Konsistenz und natürlich macht es optisch ganz schön etwas her. Nun zur Frage ob man Rye oder Bourbon Whisky verwenden sollte: Auch das ist eine Frage des Geschmacks. Wobei der Rye körniger ist und dem Drink daher eher eine herbe, weniger Süsse Note verleiht, ist der Bourbon mit seinen Vanille Noten eher Süss und harmoniert besser mit Portwein.