

EIN KLASSIKER, DREI REZEPTE:

WHISKY

Mehr entdecken auf heinemann-shop.com



Heinemann



WHISKEY SOUR

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten



OLD FASHIONED

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 4 Minuten



RUSTY NAIL

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

5 cl Bourbon Whiskey

3 cl Saft einer unbehandelten Zitrone
(frisch gepresst)

1,5 cl Zuckersirup

½ Eiweiß (frisch)

Eiswürfel

Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
(als Deko)

ZUBEHÖR:

Tumbler-Glas, Shaker, Barmaß, Barsieb,
Zitruspresse, Zestenreißer (alternativ
Sparschäler)

ZUBEREITUNG:

1. Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß in einen Shaker geben und etwa 10 Sekunden kräftig shaken.
2. 4-5 Eiswürfel dazugeben und weitere 10-15 Sekunden kräftig shaken.
3. Inhalt des Shakers durch ein Sieb in ein mit frischen Eiswürfeln gefülltes Tumbler-Glas gießen.
4. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und eine daumengroße Zeste abschneiden (nur die gelbe Schale, nicht das Weiße, Bittere). Mit der Schale über den Glasrand reiben, die Zeste über dem Glas verdrehen oder knicken, sodass ätherische Öle freigesetzt werden und dann ins Glas geben. Hat sich der Eiweißschaum an der Oberfläche abgesetzt, kann der Drink serviert werden.

TIPP: Wer kein frisches Eiweiß mag, kann es auch weglassen.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

6 cl Bourbon Whiskey

0,5 cl Zuckersirup

3 Spritzer Angostura Bitters

Eiswürfel

Orangenschale einer unbehandelten Orange
(als Deko)

ZUBEHÖR:

Tumbler-Glas, Barlöffel, Mixing-Glas, Barmaß,
Barsieb, Zestenreißer (alternativ Sparschäler)

ZUBEREITUNG:

1. Ein Rührglas mit Eis füllen.
2. Whiskey, Sirup und Angostura Bitters eingießen und etwa eine Minute umrühren.
3. Inhalt durch ein Sieb in einen Tumbler mit frischem Eis gießen.
4. Orange heiß waschen, trocken tupfen und eine daumengroße Zeste abschneiden (nur die Schale, nicht das Weiße, Bittere). Die Zeste über dem Glas verdrehen oder knicken, sodass ätherische Öle freigesetzt werden und dann ins Glas geben.

TIPP: Der Old Fashioned lässt dem Geschmack des Whiskys viel Freiraum. Bourbon ist für diesen Drink die klassische Variante. Probieren Sie ihn unbedingt auch mal mit einer anderen Whisky-Sorte wie Scotch oder Rye. Dann empfiehlt es sich allerdings, eine Zitronen- statt einer Orangenzeste zu verwenden.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

4,5 cl Scotch Whisky

2,5 cl Drambuie

Eiswürfel

Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
(als Deko)

ZUBEHÖR:

Tumbler-Glas, Barlöffel, Zestenreißer
(alternativ Sparschäler)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten direkt in einen gekühlten und mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben, dann vorsichtig umrühren.
2. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und eine daumengroße Zeste abschneiden (nur die Schale, nicht das Weiße, Bittere). Die Zeste über dem Glas verdrehen oder knicken, sodass ätherische Öle freigesetzt werden und dann ins Glas geben.

TIPP: Der Rusty Nail gelingt am besten mit einem milden Whisky. Dabei sind qualitativ hochwertige Blended Scotch Whiskys oder Blended Malts perfekt für den Drink geeignet.

GUT ZU WISSEN: Produktionsländer mit einem „e“ in ihrem englischen Namen schreiben in der Regel „Whiskey“ (Vereinigte Staaten von Amerika, Irland) – ein Bourbon ist also ein Whiskey. In Schottland, Kanada und Japan wird die Spirituose „Whisky“ genannt.