

Alle hier vorgestellten Rezepte sind von uns persönlich ausprobiert und genossen worden. Gegebenenfalls haben wir die Rezepte leicht angepasst. Grundsätzlich sind die Angaben als Richtwerte zu verstehen und können durch leichte Variation dem individuellen Geschmack angepasst werden. Die angegebenen Mengen sind in der Regel für ein Glas. Im Allgemeinen ist es vorteilhaft die Gläser vorher kalt zu stellen. Im Übrigen freuen wir uns über Erfahrungsberichte, Kommentare und Vorschläge. Viel Spaß und ¡SALUD!

Pisco Sour



Der Pisco Sour ist der berühmteste und beliebteste Cocktail auf Pisco-Basis. In Peru wird der Pisco Sour zu fast jedem Anlass als Aperitif serviert und als Gelegenheit zum Anstoßen genutzt.

- Empfohlenes Glas: ca. 300ml Tumbler (kurzes Trinkglas)

Zutaten:

- 9 cl Pisco Quebranta
- 3 cl Limettensaft
- 2-3 cl Zuckersirup (oder Zucker)
- 1/2 bis 1 Eiklar
- 2-3 Eiswürfel
- ca. 2-3 Tropfen Angosturabitter (besser: Amargo Chunchu; geht auch: etwas Zimt)

Zubereitung:

- Pisco, Limettensaft, Zucker oder Zuckersirup, Eiklar und Eiswürfel in den Mixer geben
- auf höchster Stufe mischen bis sich ein fester Schaum gebildet hat
- in die Gläser gießen
- mit Bitter oder Zimt verfeinern

Chilcano de Pisco



Dieses erfrischende Mischgetränk ist eines der beliebtesten in Peru und eignet sich, wie der Pisco Sour, wunderbar als Aperitif.

- Empfohlenes Glas: 300 ml Longdrinkglas

Zutaten

- 6 cl Pisco Acholado
- 1,5 cl Limettensaft
- bis zu 3 Tropfen Angostura Bitter
- 3-6 Eiswürfel
- Ginger Ale

Zubereitung

- Pisco und Limettensaft ins Glas gießen
- Angostura Bitter dazugeben
- Eiswürfel dazugeben
- mit Ginger Ale das Glas je nach Geschmack (bzw. Glasgröße) füllen
- ein paar Sekunden rühren

Machu Picchu



Dieser leckere und auch optisch bestechende Cocktail ist durch die gut erhaltene Inkastadt in der Nähe von Cuzco inspiriert, die zu den "neuen sieben Weltwundern" gehört.

- Empfohlenes Glas: ca. 300 ml Longdrinkglas (highball) oder längliches Cocktailglas

Zutaten

- 4,5 cl Pisco Quebranta
- 1½ cl Grenadinesirup
- 3 cl Minzlikör
- 120 ml Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung

- Eiswürfel und Orangensaft in das Glas geben
- Grenadinesirup vorsichtig am Glasrand eingießen
- Pisco und Minzlikör erst mischen und anschließend vorsichtig über einem Löffel ins Glas gießen

Güenazo



Dieser Cocktail - kreiert im berühmten Gourmetrestaurant "Astrid y Gastón" in Lima - ist außergewöhnlich (und) erfrischend!

- Empfohlenes Glas: ca. 300 ml Longdrinkglas (highball)

Zutaten

- 6 cl Pisco Quebranta
- 3 cl Maracujasaft
- 3 cl Wasser mit Kohlensäure
- 1,5 cl Zuckersirup
- 20 Gramm frische Basilikumblätter
- 1 Limettenspalte

Zubereitung

- Zuckersirup, Basilikum und die Limette in den Shaker geben und zerstoßen
- Pisco, Maracujasaft und 6 Eiswürfel hinzufügen und für ca. 10 Sekunden schütteln
- ins Glas abseihen, Eiswürfel hinzugeben und mit Wasser auffüllen

El Turko (Yayo)



Ein sehr schmackhafter Cocktail - besser als jeder Saft!

- Empfohlenes Glas: ca. 300ml Pilsner oder Longdrinkglas

Zutaten

- 6 cl Pisco Quebranta
- 3 cl Apfellikör
- 9 cl Cranberrysaft
- 6 cl Maracujasaft
- etwa 8 Eiswürfel

-> Wenn ein eher säuerlicher Apfellikör verwendet wird, kann man einen Schuss Zuckersirup hinzufügen

Zubereitung

- etwa 5 Eiswürfel und die beiden Säfte ins Glas geben
- getrennt den Pisco mit dem Apfellikör und 3 Eiswürfel durchschütteln (oder rühren)
- dieses Gemisch ins Glas gießen

Pisco Bier



Ein sehr erfrischendes Bier-Pisco-Mischgetränk.

- Empfohlenes Glas: 0,4 - 0,5 Liter Bierglas

Zutaten

- 4,5-6 cl Pisco Quebranta
- 1,5-3 cl Zuckersirup
- 1,5-3 cl Limettensaft
- Helles Bier
- 3-6 Eiswürfel

Zubereitung

- Pisco, Zuckersirup und Limettensaft in das Glas kippen
- mit Bier auffüllen

Pisco al Catalá



Ein sehr eleganter und prickelnder Cocktail.

- Empfohlenes Glas: ca. 300ml Tumbler (kurzes Trinkglas)

Zutaten

- 3 cl Pisco Acholado
- 2,5 cl Cava (oder Sekt)
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- ca. 6 Minzblätter
- zerstoßenes Eis (crushed ice)

Zubereitung

- Limettensaft und Minzblätter ins Glas geben und vorsichtig umrühren ohne die Blätter zu beschädigen
- Eis, Zuckersirup, Pisco und den Cava nacheinander einfüllen

Nubecita Verde



Dieser exotische Cocktail ist cremig und fruchtig zugleich - eine tolle Mischung! (kreiert von Dennis Djerlek @ [Luna Bar](#))

- Empfohlenes Glas: ca. 300ml Longdrinkglas (highball)

Zutaten

- 5 cl Pisco
- 3 cl Wassermelonenlikör (Midori)
- 3 cl Sahne
- 3 cl Cocossirup

Zubereitung

- Zutaten in den Shaker mit crushed Eis geben und schaumig schütteln
- Gemisch mit dem Eis ins Glas kippen

Pisco Punch



Der fruchtig-erfrischende Pisco Punch hat eine sehr lange Tradition. Er wurde Ende des 19. Jahrhunderts in San Francisco erfunden und auf Anhieb sehr populär. Seitdem haben sich verschiedene Varianten entwickelt, wovon wir hier eine vorstellen möchten.

- Empfohlenes Glas: Hurricane Glas (tulpenförmiges Cocktailglas)

Zutaten

- 6 cl Pisco Acholado
- 1,5 cl Ananassirup (alternativ etwa 1 cl Zuckersirup)
- 1,5 cl Limettensaft
- Ananassaft
- zerstückelte Ananas
- etwa 10 Eiswürfel

Zubereitung

- Pisco, Limettensaft und Ananassirup ins Glas geben
- mit einem Barlöffel (oder langem Löffel) durchrühren
- Eiswürfel hinzugeben und mit Ananassaft komplettieren
- schließlich die Ananasstückchen dazugeben

Maracuya Sour



Eine leckere und beliebte Variation des Pisco Sour!

- Empfohlenes Glas: ca. 300ml Tumbler (kurzes Trinkglas)

Zutaten

- 9 cl Pisco Acholado
- 6 cl Maracujasaft
- 2 cl Zuckersirup
- 2 cl Limettensaft
- 1/2-1 Eiweiß
- Eiswürfel

Zubereitung

- alle Zutaten kräftig schütteln oder auf höchster Stufe mit dem Mixer mischen bis sich ein fester Schaum gebildet hat
- in die Gläser gießen

Juanita Rica



Dieser originelle Cocktail erhält durch den frischen Ingwer eine angenehme Schärfe und lässt die Aromen des Pisco Acholado besonders aufblühen. (kreiert von Dennis Djerlek @ [Luna Bar](#))

- Empfohlenes Glas: Martiniglas

Zutaten

- 5 cl Pisco Acholado
- 3 cl Roses Limettensaft
- 4 Ingwerscheiben
- 2 Spritzer Orangenbitter

Zubereitung

- den Ingwer in einem separaten Glas andrücken
- restliche Zutaten hinzufügen, alles umrühren und ins Glas abseihen
- Glasrand mit frischem Ingwer einreiben

El Cholo Bravo



Das Rezept zu diesem leckeren Cocktail ist im Restaurant vom berühmten peruanischen Küchenchef Gastón Acurio entstanden.

- empfohlenes Glas: Cocktailglas

Zutaten

- 6 cl Pisco Quebranta
- 9 cl dunkler Traubensaft
- 1 cl Orangensaft (am besten frisch gepresster)
- ein Schuss (gut 0,7 cl) Cointreau
- je nach Geschmack etwas Zuckersirup

Zubereitung

- alle Zutaten gut mischen und ins Glas füllen

Pisco Collins



Die schmackhafteste Variante der Collins-Familie - der Pisco Collins ist ein erfrischender und leichter Cocktail.

Empfohlenes Glas: Collins-Glas (Longdrinkglas)

Zutaten

- 6 cl Pisco Acholado
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Wasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel

Zubereitung

- Pisco, Zuckersirup, Limettensaft und Eiswürfel kurz durchschütteln (oder gut rühren)
- mit Wasser auffüllen und leicht umrühren



Zuckersirup

Eine kurze Anleitung um Zuckersirup selber zu machen:

Zutaten:

- 1 Teil Zucker
- 1 Teil Wasser

Zubereitung:

- Zucker in Topf geben
- kochendes Wasser draufgießen und bei schwacher Hitze rühren bis sich der Zucker komplett gelöst hat
- Sirup abkühlen lassen und in eine saubere Flasche abfüllen

Der Sirup hält sich mehrere Wochen - gekühlt noch länger