

1 Brandy Sour

Zubereitung

Statt Brandy kann auch Weinbrand verwendet werden. Vom Angostura Bitter werden 5 Tropfen benötigt. Brandy (Weinbrand), Zitronensaft, Zitronensirup und die 5 Tropfen Angostura Bitter in den Shaker geben und schütteln. Eiskwürfel in das Longdrink Glas geben und den Inhalt des Shakers darüber gießen. Glas nun noch mit Sodawasser auffüllen. Wahlweise kann noch eine Zitronen- oder Limettenscheibe hinzugefügt werden. Strohhalm in das Glas und dann zum Wohl! Brandy ist sozusagen das Nationalgetränk auf Zypern und wurde ursprünglich von den englischen Kolonialherren dort eingeführt.

Zutaten

| | |
|-------|------------------|
| 6 cl | Brandy |
| 1 cl | Zitronensaft |
| 2½ cl | Zitronensirup |
| 5 | Angostura Bitter |
| 50 ml | Sodawasser |
| 15 cl | |