

THE WALL STREET JOURNAL.

Dieser zitrische Sommercocktail ist der beste Freund des Gastgebers.

Tauchen Sie als Gastgeber elegant und mühelos in das Sommervergnügen ein mit dem Paper Plane Cocktail, einem köstlichen Drink, den Ihre Gäste lieben werden. Und so geht's.

Odette Williams, 15. Juli 2022



Der Paper Plane ist ein Cocktail zum Einprägen. Ich war neulich bei einem Freund zum Abendessen und war sofort von diesem Aperitif begeistert. Gefährlich, weil leicht trinkbar, voller Zitrusfrische, mit einem Hauch von Whiskey Sour, aber ohne die übermäßige Süße und mit mehr Elan als ein Aperol Spritz.



Doch zunächst möchte ich mich und meine neue Kolumne "Party Trick" vorstellen. Ich bin eine australische Schriftstellerin und Köchin, die seit über 15 Jahren in den USA lebt. Die Welt ist im Moment wie aufgewühlt, nicht wahr? Die gute Nachricht ist, dass Party Trick ein Zufluchtsort sein wird, an dem wir dem Alltag entfliehen und von Spaß träumen können.



But first off, let me introduce myself and this new column, Party Trick. I'm an Australian writer and cook who has been living in the U.S. for 15-plus years. The world feels upended right now, doesn't it? The good news is, Party Trick will be a refuge where we can escape from the everyday and daydream about a damn good time.

Ich werde einfache Rezepte und Tipps für informelle Zusammenkünfte geben. Wir servieren Salate in nassen Badeanzügen, kleiden uns nach Lust und Laune, probieren neue Rezepte aus und entdecken kreative Möglichkeiten, uns zu ernähren und mit den Menschen zusammen zu sein, die wir lieben.



WSJ

I'll share simple recipes and tips designed for casual gatherings. Let's serve salads in wet swimsuits, get dressed up on a whim, try new recipes and discover creative ways of feeding friends and being with the people we love.

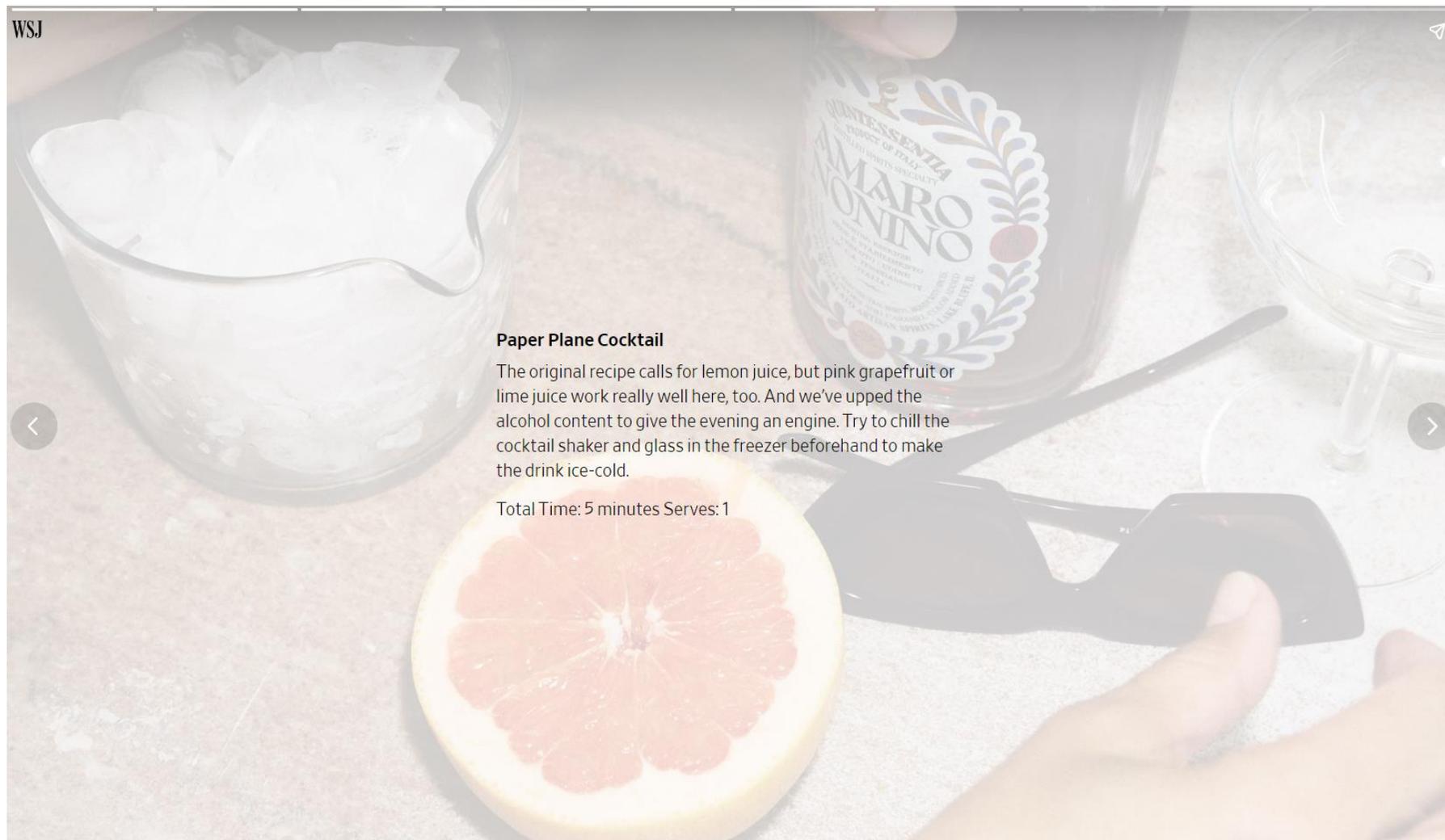
Wenn Sie den eleganten Amaro **Nonino**, das Schlüsselement dieses Drinks, noch nie probiert haben, dann werden Sie eine Überraschung erleben. Schon das Flaschenetikett ist atemberaubend. Der Amaro wird von Familie Nonino im Friaul (Italien) hergestellt und besteht aus einer Grappa-Basis, die mit Alpenkräutern versetzt ist. Bitterkeit und Süße sind perfekt ausbalanciert; am liebsten werden Sie den Amaro “on the rocks” (also mit Eis) trinken.



Paper Plane Cocktail

Im Originalrezept wird Zitronensaft verwendet, aber auch rosa Grapefruit- oder Limettensaft eignen sich bestens. Darüber hinaus haben wir den Alkoholgehalt erhöht, um den Abend aufzupeppen. Versuchen Sie, den Shaker und das Glas zuerst im Gefrierfach zu kühlen, damit das Getränk wirklich eiskalt ist.

Gesamtzeit: 5 Minuten Menge: für eine Person.



In einem Shaker eine große Handvoll Eis, 1 Unze Amaro Nonino, 1 Unze Aperol, 1 Unze Bourbon und 1 Unze frischen rosa Grapefruit-, Limetten- oder Zitronensaft mischen. Schütteln, bis alles abgekühlt ist und in ein Glas abseihen.

- (Frei) nach Sam Ross

WSJ

In a shaker, combine a large handful of ice, 1 ounce Amaro Nonino, 1 ounce Aperol, 1 ounce bourbon and 1 ounce fresh pink grapefruit, lime or lemon juice. Shake until icy, and strain into glass.

—Adapted (liberally) from Sam Ross



Nachdem ich mich gefragt hatte, wo der Paper Plane mein ganzes Leben lang geblieben war, recherchierte ich ein wenig und fand heraus, dass dieser moderne Klassiker von Sam Ross, Australier wie ich und Mitinhaber der New Yorker Bar Attaboy, erfunden wurde. Zuvor betrieb Sam Ross die Bar Milk & Honey, die jetzt geschlossen ist. Bei seiner Arbeit achtet er auf sorgfältige Beschaffung der Spirituosen und auf frische Zutaten, wofür das Paper Plane beispielhaft ist.



Zum Auftakt von Party Trick heißt es also: Mixen, tanzen, Spaß haben, flirten und trinken. Laden Sie sich unbedingt den Soundtrack zum Film "La grande bellezza-Die große Schönheit" herunter. Es ist ein guter Film. Ich erkläre die Sommerspiele 2022 für eröffnet.



So to kick off Party Trick, let's get mixing, dancing, frolicking, flirting and drinking. Make sure to download the soundtrack to the film "The Great Beauty." It's a good one. I declare Summer 2022 open for play.

[Get the full recipe here.](#)

DAS REZEPT

Paper Plane

Im Originalrezept wird Zitronensaft verwendet, aber auch rosa Grapefruit- oder Limettensaft eignen sich bestens. Darüber hinaus haben wir den Alkoholgehalt erhöht, um den Abend aufzupeppen. Versuchen Sie, den Shaker und das Glas zuerst im Gefrierfach zu kühlen, damit das Getränk wirklich eiskalt ist.

GESAMTZEIT: 5 Minuten MENGE: für einen Cocktail.

Zutaten

- 1 Unze (2 Esslöffel) Amaro
- 1 Unze Aperol
- 1 Unze Bourbon
- 1 Unze frischen Zitronensaft.

Zubereitung:

1. In einem Shaker eine Aperol, Bourbon und
 2. Schütteln, bis alles Glas abseihen.
- (Frei) nach Sam Ross

☰
THE WALL STREET JOURNAL.

SIGN IN
SUBSCRIBE



Paper Plane

The original recipe calls for lemon juice, but pink grapefruit or lime juice work really well here, too. And we've upped the alcohol content to give the evening an engine. Try to chill the cocktail shaker and glass in the freezer beforehand to make the drink ice-cold.

TOTAL TIME: 5 minutes | **MAKES:** 1 cocktail

📘
🐦
✉
🔗

Ingredients	Directions
<ul style="list-style-type: none"> 1 ounce (2 tablespoons) Amaro Nonino 1 ounce Aperol 1 ounce bourbon 1 ounce fresh pink grapefruit, lime or lemon juice 	<ol style="list-style-type: none"> 1. In a shaker, combine a large handful of ice, Amaro Nonino, Aperol, bourbon and citrus juice. 2. Shake until icy, and strain into glass.

Graydon + Herriott for The Wall Street Journal, Food Styling by Rebecca Jurkevich, Prop Styling by Amy Wilson