

Biercocktails
Hitverdächtig: Cocktails mit Bier



Biercocktails

Hitverdächtig: Frische Cocktails mit Bier

An die Shaker, fertig, los!

Sie heißen „Spiced Pils“, „Lager meets Rickey“ oder „Black Refresher“, sie schmecken fruchtig oder scharf, haben etwas mehr Alkohol oder etwas weniger. Doch eines haben diese Cocktails gemeinsam: Gemixt werden sie alle mit Bier.

Wir haben mit Unterstützung des Deutschen Brauer-Bundes viele neue Cocktails geschüttelt, gerührt und ausprobiert. Entstanden sind innovative und überraschende Kreationen, bei denen als „Filler“ Bier statt Sodawasser oder Fruchtsaft verwendet wird. So zaubern Sie eine ganz besonders erfrischende Note ins Glas. Der Trick dabei ist überraschend einfach: Das Bier wird zum Schluss langsam und ganz vorsichtig dazugegeben, damit die Kohlensäure nicht zu sehr sprudelt. Um die neuen Biercocktails zu mixen, benötigen Sie nur die klassischen Cocktailzutaten – und natürlich das entsprechende Bier. Sollte Ihnen eine Zutat fehlen, lassen Sie einfach Ihrer Fantasie freien Lauf und mixen Sie Ihre eigene Kreation!

Zum Einstieg haben wir Ihnen einige Rezepte zusammengestellt. Viel Spaß und Erfolg an der Biercocktail-Bar!

Biercocktails

Hitverdächtig: Frische Cocktails mit Bier

⇒ Weissbier-Mojito

- Minzzweige knicken und in ein Glas stecken.
- Mit 3 cl Limettensaft, einem gehäuften Esslöffel weißem Rohrzucker und 5 cl weißem Rum auffüllen.
- Minze mit dem Löffel leicht andrücken, crushed Eis zugeben.
- Mit Franziskaner Hefe-Weissbier Hell auffüllen und umrühren.

GESCHMACKSRICHTUNG

Minzig, spritzig, superfrisch. Das Raffinierte: Die Hefenote des Weissbiers passt ideal zu Rum & Rohrzucker und gibt dem ‚Weissbier Mojito« einen kräftigen Touch.



⇒ Spiced Pils

- Den Shaker zu 2/3 mit crushed Eis füllen.
- 3 cl Mangalore Likör (aus dem gut sortierten Lebensmittelhandel),
- 3 cl Wodka, 2 cl Cointreau, 2 cl Orangensaft dazugeben.
- Kräftig schütteln und in ein hohes Glas geben. Mit Beck's Pils auffüllen und mit einer Scheibe frischem Obst dekorieren.

GESCHMACKSRICHTUNG

Spicy mit Biss! Dieser Drink ist nichts für die Süßen – ihn lieben die Fans herberen Geschmacks. Fruchtig und würzig – das ist ein echtes ‚Spiced Pils‘.



Biercocktails

Hitverdächtig: Frische Cocktails mit Bier

⇒ Bock Shot

- Ein Whiskyglas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen.
- 4 cl Scotch Whisky, 2 cl Drambuie Likör und einen Schuss Staropramen Dark dazugeben.
- Kurz umrühren und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

GESCHMACKSRICHTUNG

Kurz, stark, gut. Für die kleine Runde zwischendurch.
Eine perfekte Verbindung von weichem Whisky mit kräftigem Schwarzbier.



⇒ Altbier Breezer

- Vier halbierte Kumquats in ein großes Caipirinha-Glas geben.
- 1 EL weißen Rohrzucker dazu und das Ganze mit einem Stößel leicht andrücken.
- Das Glas zu 3/4 mit crushed Eis füllen, 3 cl Lemon Hart Rum Gold 40 % und 2 cl Cointreau dazugeben.
- Jetzt das Glas bis zum Rand mit Diebels Alt füllen, gut umrühren und sofort trinken.

GESCHMACKSRICHTUNG

Altbiermix mit Beach-Feeling: Exotischer Rumgeschmack und feinerbem Malzfinish. Wer Caipirinha mag, wird den ‚Altbier Breezer‘ lieben.

