

Fruchtige Bier-Bowle

Pro Person

3-4 mittelgrosse Beeren (Himbeeren oder Erdbeeren)
2 Esslöffel Sirup (Cranberry oder Holunder)
2 Blättchen Pfefferminze oder Verveine (Eisenkraut)
1dl Weissbier oder Belgisches Wit (z. B. Maisels Weisse oder Hoegaarden) kalt
4 Stk. Eiswürfel
Nach Bedarf: Mineralwasser kalt

Zubereitung:

Beeren waschen, Erdbeeren vierteln
Pfefferminze oder Verveine ganz fein schneiden (Chiffonade)
Alles mit Sirup gut mischen
kühl stellen (ca. 30min)
Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit einem grossen Löffel in weite Gläser (z. B. Weingläser oder TEKU Pokal) geben, darauf achten, dass auch vom entstandenen Saft mit ins Glas kommt, Eiswürfel dazu geben, vorsichtig mit Bier aufgiessen.
Nach Geschmack Mineralwasser dazu geben (wegen der „Blöterli“ und falls man es noch leichter möchte)
Servieren, geniessen.

Ein idealer Drink für heisse Sommertage, leicht und fruchtig!