

Cocktail Rezepte

Bierbowle Cocktail

Zutaten:

200 cl Bier
75 cl Sherry medium dry
5 cl Weinbrand
75 cl Sekt
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Bowle
Menge: 355 cl

(Menge für ca. acht Personen)

Zubereitung:

Das Bier - es kann auch Malzbier verwendet werden - mit dem Sherry und dem Weinbrand in einem Bowlengefäß vermischen und für einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit eiskaltem, trockenem Sekt angießen.

Zusatz Info:

Bier 5% - Sherry Medium Dry 20%

Bier 5%

Das deutsche Nationalgetränk spielt keine große Rolle als Zutat für gemixte Drinks in der Bar. Dennoch ist es Bestandteil einiger interessanter Kreationen, die zu probieren sich sicherlich auch für Nicht-Biertrinker lohnt. Soweit bei den Rezepten nicht anders angegeben, sollte ein helles Pils oder Export verwendet werden.

Sherry medium dry 20%

Der halbtrockene Sherry hat eine an Bernstein erinnernde Färbung und wird auch unter der Bezeichnung "Amontillado" vertrieben. Er stammt - wie die anderen Sherrys auch - aus einem genau abgegrenzten Gebiet um die andalusische Stadt Jerez de la Frontera. Gekühlt reicht man den halbtrockenen Sherry gerne als Aperitif.