

# Bier Brause



1 cl Grenadine  
10 cl Ginger Ale  
¼ Limettensaft  
[Bier, alkoholfrei](#)  
[Eis, zerstoßenes](#)  
1 Stück(e) [Kirsche\(n\)](#)

Ein großes Glas zu 3/4 mit zerstoßenem Eis auffüllen. Grenadine und Ginger Ale dazugeben. Mit dem alkoholfreien Bier auffüllen und umrühren. Kirsche und Limette als Dekoration oben drauflegen.

Super Durstlöscher und null Promille!

# Biercocktail mit Ginger Ale und Grenadine



---

0,2 Liter [Bier, helles \(z. B. Budweiser\), alkoholfrei](#)

0,1 Liter Ginger Ale

1 cl Grenadine

1 Spritzer Limettensaft oder Zitronensaft

1 Scheibe/n Limette(n) oder Zitrone

Bier und Ginger Ale müssen gekühlt sein, Bier mit Alkohol kann man natürlich auch verwenden.

Grenadine, Zitronensaft und Ginger Ale in ein Glas geben und vermischen. Das Bier vorsichtig zugießen, damit es nicht schäumt und die Zitronenscheibe in Glas geben.

## Bitter Beer, mit oder ohne Alkohol



**Zutaten für 1 Portion:**

**2 Teile Bier alkoholfrei**

**3 Teile Bitter Lemon**

### Zubereitung

Zutaten gut gekühlt ins Glas geben. Bier (alkoholfrei oder mit Alkohol) zuerst, Bitter Lemon vorsichtig am Rand entlanglaufen lassen, damit es nicht zu sehr schäumt. Je nach Geschmack kann man das Mischungsverhältnis abwandeln, z. B. in 1:1, 1:3, 3:1

Schnell gemacht, einfach und erfrischend.

# Monaco



## Zutaten für 1 Person:

**1 Flasche Bier (Radler) ,wahlweise auch alkoholfrei  
etwas Grenadine**

## Zubereitung

Je nach Geschmack etwas Grenadine nach Bedarf in ein Bierglas füllen und das Radler darüber schütten. Dann vorsichtig (damit die Kohlensäure nicht entweicht) umrühren. Je nach Geschmack kann man dann noch Sirup dazugeben.

Man erhält ein sehr erfrischendes Getränk, das vor allem in Südfrankreich sehr beliebt ist.

Tipp: Hat man kein Radler zu Hause, kann man auch Helles (Pils) mit Zitronenlimonade im Verhältnis 3:2 mischen.

# Alkoholfreier Caibierinha

Für den Sommer genau das Richtige: dieser Drink schmeckt lecker fruchtig und kommt ganz ohne Alkohol aus. Der perfekte Durstlöcher!



## Zutaten für zwei Gläser:

- 1 Limette
- 4 Minzblätter
- 2 EL brauner Zucker
- 8 cl Ananassaft
- 1 alkoholfreies Weißbier
- Ananas für die Deko
- Crushed Ice (Eiswürfel gehen auch)

## Zubereitung:

1. Die Limette waschen und achteln. Limette, Minzblätter und Zucker auf zwei Gläser aufteilen. Die Zutaten mit einem Barstößel zerdrücken. Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen.
2. Ananassaft zugeben und alle Zutaten einmal gut umrühren. Zum Schluss mit Bier auffüllen und servieren. Prost!

# Alkoholfreier Mojito



## Zutaten für ein Glas

- 1 frische Bio-Limette (alternativ eine Zitronenscheibe)
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 EL Holunderblütensirup
- 150 ml Almdudler (Kräuterlimonade aus Österreich)
- einige Minzblätter zum Anrichten
- Eiswürfel

## Zubereitung

1. Wie bei einem Mojito die frischen Limette vierteln und in ein Cocktailglas geben.
2. Zucker zugeben und mit einem Holz-Stößel zerdrücken.  
Holunderblütensirup zugeben, mit Almdudler aufgießen und in einem Shaker mixen. Den Sundowner mit Eiswürfel und Minze anrichten.

**Portionen:** 1 Glas

