

# Edibles mit Bier: Kreativität pur!

Edibles sind kleine, schnelle Drinks, die in Shot-Gläsern serviert werden. Bei Bier-Edibles wird Schnaps, Bier und etwas zu Essen benötigt, das auf dem Glas liegend serviert wird. Hier hat jede Nation und auch fast jede Region einen eigenen Geschmack, je nach Nationalgericht und liebster Spirituose im Land. Wir stellen dir heute einen bayerischen und einen baden-württembergischen Bier-Edible und sogar einen aus Italien vor. Wohl bekomm's!

## Radi-Bier

Typisch bayerisch-urig kommt das Radi-Bier daher, das mit salzigen und süßen Aromen spielt.

1. 4 cl Obstler und
2. 30 cl Weißbier in ein Glas füllen
3. einen in feine Lamellen geschnittenes und gesalzenes Stück Radi darauf anrichten

Getrunken wird das Radi-Bier, indem ein Stück Radi in den Mund genommen und dann mit dem Radi-Weißbier heruntergespült wird.

## Leberwurst-Bier

Leberwurst und Bier sind seit jeher ein gutes Paar, vor allem bei der Brotzeit. In der Not schmeckt die Wurst ja auch ohne Brot, so wie hier, wo sie mit Senf auf dem Bier landet.

1. 4 cl Williams und
2. 30 cl Export in ein Glas füllen
3. mit einer Scheibe Leberwurst, die mit ein wenig Senf geschmückt ist, garnieren

Auch hier wird ein bisschen Leberwurst in den Mund genommen und mit dem Leberwurst-Bier genossen. Der Willi gibt dem Ganzen einen fruchtig-süßen Beigeschmack.

## Pizza-Bier

Pizza und Bier gehören hierzulande ja ebenfalls zu den Standard-Mahlzeiten. Aber hast du schon einmal einen Pizza-Bier-Edible probiert? Wenn nicht, dann ist das die Gelegenheit!

1. 4 cl Grappa und
2. 30 cl helles Lager in ein Glas füllen
3. Mit einer Minipizza oder einer dicken Scheibe Salami garnieren

Auch hier wird das Essen gemeinsam mit dem Bier-Edible probiert. Die Kombination sollte dir ohne Grappa ja bereits bekannt sei