

Alkoholfreie Bier-Cocktails: die leichte Bier-Cocktail-Erfrischung für alle

Immer mehr werden auch alkoholfreie Cocktails nachgefragt. Auch in dieser Sparte bieten die Bier-Cocktails ein breites Repertoire an Rezepten, die nach Lust und Laune mit viel Fantasie von dir erweitert werden können.



Bier-Brause statt Fassbrause

Süß, prickelnd und mit einem feinen Bier-Geschmack: Auch alkoholfrei macht dieser Bier-Cocktail so einiges her! Dieser alkoholfreie Cocktail ist nicht nur fruchtig und sehr erfrischend, er erspart einem auch das schlechte Gewissen, wenn es mal einer mehr wird.

Bier-Brause

1. Ein großes Glas zu 3/4 mit Crushed-Ice füllen
2. 1 cl Grenadine
3. 10 cl Guarana-Limo, alternativ Ginger-Ale dazugeben
4. mit alkoholfreiem Kölsch auffüllen und umrühren
5. mit einer Kirsche und 1/4 Limette dekorieren

Mal etwas ganz Exotisches: Avocado-Bier

Für alle, die es gerne deftig und vielleicht ein bisschen gesund mögen, ist das Avocado-Bier auf jeden Fall einen Versuch wert!

Avocado-Bier

1. $\frac{1}{4}$ Avocado
2. mit dem Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone pürieren
3. 10 cl Orangensaft sowie
4. Salz und Pfeffer nach Belieben dazugeben
5. mit alkoholfreiem hellem Bier oder Pils auffüllen

Tipp: Zum sanften Umrühren kann ein Karottenstick verwendet werden.



Summer-Cooler-Bier

Das Ginger-Ale macht diesen Bier-Cocktail zu einem säuerlich-süß-scharfen Erlebnis!

1. 2 cl Limettensaft
2. 8 cl Kirschnektar
3. 100 ml Ginger-Ale
4. 100 ml alkoholfreies Bier, am besten Helles oder Pils

Sieger-Bier

Natürlich musst du kein Sieger sein, um diesen süßen Bier-Cocktail zu genießen, aber vielleicht fühlst du dich dabei ja trotzdem wie einer.

1. 1 cl Karamellsirup
2. 1 cl Kokossirup
3. 2 cl Limettensaft
4. 4 cl Kirschnektar
5. mit alkoholfreiem Bier auffüllen, am besten Helles oder Weißbier

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 Durstlöscher!

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