

Beerjito



Zutaten (2 Personen)

2 Limetten, geachtelt
2 TL brauner Rohrzucker
12 cl Rum
12 Minzblätter
33 cl [Witbier](#)
Eiswürfel

Zubereitung

Die geachtelten Limetten in das Glas ausdrücken. Den Rohrzucker, 5 Blätter Minze und den Rum hinzufügen und mit einem Stößel den Zucker etwas zerstoßen. Dann die Eiswürfel hinzugeben und mit Witbier aufgießen. Mit dem verbleibenden Minzzweig garnieren.

Cubeer Libre



Zutaten (2 Personen)

2 Limetten
20 cl brauner Rum
10 cl Cola
Eiswürfel
33 cl [Brown Ale](#)

Zubereitung

Die Limetten leicht in das Glas drücken. Rum, Cola und Eiswürfel hinzufügen und mit dem Brown Ale aufgießen.

Sex on the Beer



Zutaten (2 Personen)

4 cl Cranberrynektar
8 cl Orangensaft
8 cl Wodka
4 cl Zitronensaft
2 cl Grenadine
33 cl [IPA](#)
Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das IPA in einen Shaker geben und mixen. In ein passendes Glas füllen und mit IPA aufgießen. Mit einer Scheibe Zitrone dekorieren.

Daiberi



Zutaten (2 Personen)

6 cl Limettensaft mit kleinen Limettenstücken
4 cl Zuckersirup
10 cl weißer Rum
20 cl [Helles](#)
Eiswürfel

Zubereitung

Limettensaft, Zuckersirup und Rum vermengen und in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Anschließend mit dem Hellen aufgießen und mit einer Scheibe Limette dekorieren.

Zombeer



Zutaten (2 Personen)

8 cl weißer Rum
4 cl brauner Rum
4 cl Grenadine
8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
8 cl Limettensaft
20 cl [Weißbier](#)
Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Weißbier in einem Shaker mischen, in ein passendes Glas geben und mit dem Weißbier auffüllen.

Tequila Beerise



Zutaten (2 Personen)

8 cl Tequila (silber)
2 cl Grenadine
40 cl Orangensaft
33 cl [Framboise oder Kriek](#)
Eiswürfel

Zubereitung

Tequila, Grenadine und Bier in einem Shaker vermengen. Eiswürfel in ein hohes Glas geben und die Tequila-Grenadine-Bier-Mischung hinzufügen. Dann vorsichtig mit Orangensaft auffüllen, sodass sich der Orangensaft am oberen Glasrand sammelt und sich zwei Schichten ergeben. Mit passenden Früchten garnieren.

Bier-Cocktail mit Gin

Rezept zu [Pilsner Bier](#)



Micha von [The Potting Shed München Schwabing](#) hat einen genialen Drink entworfen, den ihr unbedingt probieren müsst. Dürfen wir vorstellen?

Der "Potting Shed 2.0"! Alles, was ihr dafür braucht:

- Don Limone (Pils) von der Munich Brew Mafia
- richtig guten Gin (In unserem Fall Steiner aus dem Burgenland)
- frische Minze
- Granatäpfelkerne
- frischen Limettensaft
- Grenadine

<https://youtu.be/8-pKRQFkuZY>

Caibierinha



Rezept für Caibierinha mit Limette und Rum

Zutaten für zwei Gläser:

- 1 (Pils)
- 5 cl weißer Rum
- 1 Limette
- Crushed Ice

Zubereitung:

1. Die Limette waschen und achteln. Zusammen mit dem Rohrzucker und Rum in ein Glas geben und mit einem Barstößel zerdrücken.
2. Crushed Ice ins Glas geben (halb voll ungefähr) und anschließend mit Bier auffüllen. Sofort servieren!

Prost!

Pikanter Cocktail mit Bier

Pikante und scharfe Cocktails werden dieses Jahr immer beliebter, da viele Menschen nach komplexeren Aromen suchen. Beliebte pikante Cocktails sind etwa die Bloody Mary mit Tomatensaft und der Dirty Martini mit Oliven. Doch auch für scharf gewürzte Kreationen wie Mexikaner oder Michelada ist eine steigende Nachfrage zu verzeichnen.

Michelada: scharfer Drink mit mexikanischem Bier

Die Michelada wird aus Lagerbier, Limettensaft, Tabas-

co und Worcestershire-Sauce gemischt und ist ein pikant-scharfes Erlebnis. Der Wortursprung ist ungeklärt. Wahrscheinlich kommt das Wort Michelada aus dem Spanischen „mi chela helada“ (=

mein kaltes Bier). Je nach Geschmack lässt sich dieser Drink von moderat bis superscharf an die Geschmacksvorlieben anpassen. Der Salzrand ist ein weiteres Highlight des Trend-Cocktails!

Zutaten

330 ml dunkles mexikanisches Bier
Saft einer Limette
2 Spritzer Worcestershire-sauce

1 Spritzer Sojasauce
1 Spritzer Tabasco®
1 Prise schwarzer Pfeffer
Salz

Prost!

