

Altbierbowle mit Erdbeeren und Himbeeren

Am nördlichen Niederrhein und in Westfalen ein Klassiker

Bier als Zutat für Bowle ist inzwischen weit verbreitet. Dagegen ist die Wahl des Bieres für diesen Fruchtpunsch-Klassiker innerhalb Deutschlands sehr unterschiedlich. In Düsseldorf, der umliegenden Gegend nördlich des Niederrheins und dem angrenzenden Ostwestfalen ist die Altbierbowle der Sommer-Klassiker schlechthin. Auch in Münster befindet sich eine Hochburg dieser Bierbowlen-Variante. Basis des Drinks ist ein wachechtes Altbier, wie ihr Name schon verrät. Angesetzt wird sie heutzutage mit den unterschiedlichsten Früchten, teils frisch vom Markt, teils bewusst aus der Dose weil entsprechend süß. Das Klassiker-Rezept für Altbierbowle wird mit Erdbeeren oder Himbeeren gemacht oder wie in unserem Fall, für alle die beide Beeren lieben und sich nicht entscheiden können als Altbierbowle mit Erdbeeren und Himbeeren.

Zutaten

- 2 Flaschen Altbier
- 4 EL Erdbeersirup
- 8 Erdbeeren
- 12 Himbeeren

Zubereitung

- Zunächst die Himbeeren und die Erdbeeren abwaschen und abtropfen lassen. An den Erdbeeren das Grün abschneiden und dann vierteln.
- Himbeeren und Erdbeeren in einer Schale mit dem Erdbeersirup übergießen und dann im Kühlschrank 40 Minuten ziehen lassen.
- Himbeer-Erdbeer-Mischung auf zwei Gläser verteilen und mit eiskaltem Altbier aufgießen.
- Direkt genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/altbierbowle-erdbeeren-himbeeren/>