

Altbierbowle

Der Bierbowlen-Klassiker für heiße Tage!

Der Bierbowlen Klassiker vom Niederrhein, der Hochburg des Altbiers. Würziges, herbes Altbier in perfekter Symbiose mit fruchtig süßen Pfirsichen und Fruchtsaft. Ein süffiger Bowlen Knaller dieser Drink, von dem man nie genug haben kann. Gerne könnt Ihr natürlich auch die Original-Variante mit Erdbeeren und Himbeeren testen. Ebenfalls sehr lecker.

Zutaten

- 1 Dose Pfirsiche
- 1 Flasche Sekt
- 1 Liter Orangensaft
- 2 Flaschen Altbier
- 200 ml Wodka

Zubereitung

- Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und mit etwas Flüssigkeit aus der Dose in ein Bowlegefäß geben. Den Wodka darüber gießen und alles für 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Das Bier darüber gießen (Achtung es schäumt richtig!) und mit dem Sekt auffüllen.
- Gut umrühren, fertig!



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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