

Chelada

Erfrischender Bier Cocktail - Mexican Style

Was passiert wenn man eine Margarita mit einem kühlen Blondes mixt? Ihr ahnt es schon, man erhält im Nu einen erfrischenden mexikanischen Biergenuss als Drink. Im Wesentlichen besteht ein Chelada Bier Cocktail aus einem leichten Lagerbier, beispielsweise einem Corona oder Sol, einem Schuss Saft einer frischen Limette und natürlich aus dem typischen Salzrand am Glas. So habt Ihr Bier noch nie probiert? Solltet Ihr mal tun. Vor allem im Sommer ist das Ganze, gut gekühlt ein echter Genuss. Macht sich auch hervorragend als Aperitif.

Zutaten

- 1 Flasche Lagerbier
- 2 Limetten
- Eiswürfel
- Salz

Zubereitung

- Zunächst verpasst Ihr Eurem Glas einen typisch mexikanischen Salzrand. Dazu etwas Salz auf einen Teller schütten, eine Limette durchschneiden und den Glasrand damit einreiben. Nun das Glas kopfüber, vorsichtig durch den Salz drehen bis ein schöner Rand entsteht.
- Das Glas mit Eiswürfeln füllen, dann mit dem Lagerbier auffüllen.
- Den Saft einer halben Limette in das Glas pressen.
- Alles mit ein paar Limettenstücken garnieren und kalt genießen



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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