

Michelada

Mexikanischer Biercocktail - scharf und sauer

Die Michelada ist sozusagen die scharfe Variante der Chelada. Anstelle des Salzrandes wird bei diesem Drink ein Chilirand oder original mexikanisch ein Rand aus Tajin hergestellt. Auch hier kommt ein mexikanisches Lagerbier zum Einsatz. Das Ganze wird dann allerdings aufgepeppt mit Worcestershiresauce und Tabasco. Hört sich erstmal hardcore an für einen Cocktail, schmeckt aber wirklich lecker, vorausgesetzt man mag Bier und Schärfe. Mexikanisch eben, für den Fernurlaub dahoaam. Gerne auch mal als Aperitif ausprobieren.

Zutaten

- 1 Flasche mexikanisches Lagerbier
- 2 Limetten
- Worcestershiresauce
- Tabasco
- Chili geflockt
- Eiswürfel

Zubereitung

- Zunächst den Chilirand an das Glas zaubern. Wie bei der Chelada nur das hier anstelle des Salzes Chiliflocken benutzt werden. Den Glasrand mit der Limette befeuchten und das Glas kopfüber durch den geflockten Chili drehen.
- Eiswürfel in das Glas geben und das Glas mit Lagerbier auffüllen.
- Eine halbe Limette in das Glas pressen.
- 2 Dash Worcestershiresauce und 1 Dash Tabasco dazugeben (wer es richtig scharf mag kann auch mehr nehmen).
- Den Bier Cocktail mit ein paar Limettenspalten garnieren und kalt genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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