

Glühbier

Das Glühbier – die Alternative zu Punsch, zur Bowle und zum Glühwein! Wer auf schwarzes Eisen steht, Feuer und Flammen zum Leben braucht, für Steaks alles tut und immer ein Messer in der Hand hat, sollte sich nicht mit einem warmen Wein an den Grill stellen.

Zutaten:

1,5 Liter Schwarzbier
250 ml Kirschsafft
Saft einer Zitrone
50-100 gr. brauner Zucker
3-4 EL Ahornsirup
2 Stk. Sternanis
2 Zimtstangen
8 Stk. Zimtblüte
5 Stk. Nelken

Zubereitung:

Bier und Ahornsirup auf 58° – max. 60° erhitzen. Die restl. Zutaten hinzufügen und 30 Minuten bei unter 60° simmern lassen.

Wer möchte kann für die Männer-Variante noch einen Kirschwasser in sein Getränk geben.

[Essen und Mehr](#)
[Wintertrunk\]\]](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/wintertrunk:glueh-bier?rev=1512313005>

Last update: **25.03.2022 18:16**

