

Glühbier



Zutaten

5 dl dunkles Bier
5 dl Orangensaft
2 ½ EL flüssiger
Akazienhonig
3 Nelken
2 Sternanise
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln

Anrichten:

1 Orange, in Schnitzen
4 Zweiglein Rosmarin

○ Und so wird's gemacht

Bier mit allen Zutaten bis und mit Kardamom in eine Pfanne geben, unter gelegentlichem Rühren aufkochen.

Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen.

Anrichten

Glühbier nochmals aufkochen absieben, in die Gläser giessen.

Glühbier mit Orangenschnitzen und Rosmarin dekorieren.

www.BrunoFrei.ch