



GLÜHBIER REZEPT

REZEPT für 4 Personen

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml Orangensaft
- 250 ml Johannisbeersaft
- 250 ml Traubensaft (optional)
- 2 Flaschen Weihnachtsbier (à 0,5 l)
- 4 Flaschen St. Ulrichsbock (à 0,33 l)

ZUBEREITUNG

1 Gib den Zucker in einen großen, feuerfesten Topf und erhitze bei mittlerer Hitze (etwa 120-140 °C), bis er langsam schmilzt und eine goldbraune Farbe annimmt.

2 Sobald der Zucker karamellisiert ist, lösche ihn vorsichtig mit dem Apfelsaft und Orangensaft ab. Der Zucker wird dabei teilweise wieder hart, löst sich jedoch beim Erhitzen. Lass die Mischung köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3 Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze das Mark heraus. Gib das Mark und die Schote zusammen mit den Zimtstangen und dem Sternanis zur Mischung.

4 Füge dann den Johannisbeersaft und, wenn gewünscht, den Traubensaft hinzu. Rühre alles gut um und bringe die Flüssigkeit zum Kochen. Lass die Mischung für etwa 10 Minuten köcheln, damit sich die Aromen der Gewürze entfalten.

5 Nimm den Topf vom Herd und gib das Weihnachtsbier sowie den St. Ulrichsbock hinzu. Achte darauf, dass die Mischung nicht mehr kocht, um den Alkohol und die feinen Aromen des Bieres zu erhalten.

6 Gieß das Getränk durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser oder Tassen, um die Gewürze zu entfernen. Heiß servieren und genießen!