

Vorgeschlagen von: bierfra am Do 24 Nov 2011 23:46:41 CET



Beschreibung

Vor ein paar Jahren war ich in Speyer auf dem Weihnachtsmarkt, kam an einer WÄ¼rstchenbude vorbei und was lese ich "GIÄ¼hbier". Ich habe ja schon viel getrunken aber ein GIÄ¼hbier noch nicht. Die Vorfreude war groÄ¼ und dann der Geschmack, halt weihnachtlich aber es war noch nicht der Kracher.

Im Internet habe ich dann recherchiert und herausgefunden, das es GIÄ¼hbier schon seit Jahrzehnten gibt. Es kommt aus Belgien und wird dort meistens GIÄ¼hkriek genannt. Auch deutsche Brauereien haben das GIÄ¼hbier mittlerweile im Sortiment, als fertige AbfÄ¼llung. Ich wollte halt mir zuhause dann ein GIÄ¼hbier selbst herstellen und es war gar nicht so schlecht.

Hier 2 Rezepte zum probieren:

Zutaten

1 ltr. dunkles Bier

50g brauner Zucker

1 El Honig

1 Pkch. WeihnachtsgewÄ¼rze

45ml Rum

1 SchuÄ¼ Zitronensaft

etwas Anis

Kirschsaf zum Abschmecken

erst das Bier, dann mit Honig kÄ¼cheln lassen. WeihnachtsgewÄ¼rze 30 Minuten ziehen lassen. Nochmals erwÄ¼rmen und mit Kirschsaf abschmecken.

Ä

1/2 ltr. Bier

4 El Zucker

1 TI Zitronensaft

1 Msp. Zimt

3 Msp. Ingwer

Topf mit Bier langsam erhitzen. Zutaten dazu geben. ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	