

30.01.2009 - Erdbeeren-Altbirowle

Hier ein kleines Rezept für eine **Bowle**.

Diesmal verwendet wir neben **Erdbeeren** als Zutaten **Altbirow** und **Sekt**.



Zutaten:

- 250 Gramm Erdbeeren
- 60 Gramm Zucker
- 0,66 Liter Altbirow
- 0,38 Liter Sekt

Zubereitung:

Zunächst einmal müsst ihr für die Altbirowle die reifen Erdbeeren unter fließenden Wasser abspülen, trocknen und die Stielansätze entfernen.

Die größere Beeren könnt ihr halbieren bzw. vierteln. Die Erdbeeren als nächstes in ein Bowlegefäß geben und mit dem Zucker vermengen.

Die Hälfte des gut gekühlten Altbiers (Flasche zu 0,33 Liter) gießt ihr danach über die *Erdbeeren* und deckt das Ganze fest zu. Die *Bowle* muss jetzt circa eine Stunde ziehen.

Kurz vor dem Servieren gießt ihr dann die zweite Flasche gekühltes *Altbier* zu.

Zum Schluss nur noch die kalte Flasche *Sekt* zur *Bowle* hinzugießen und fertig ist die Erdbeeren-Altbirowle!

Barbara Beske

Viel Spaß wünscht euch