

Bierpunsch/Glühbier

Ein Rezepttipp vom Hotel Schwarz Alm



Glühbier © Hotel Schwarz Alm

Infos

Wintergericht

 Leicht

Zubereitung

Den Zucker karamellisieren lassen, danach mit Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Schwarzbier zugeben und die gesamten Gewürze zufügen. Nun nur mehr leicht ziehen lassen und bei Bedarf mit Zucker nachsüßen. Achtung: Nachdem man das Schwarzbier und die Gewürze beigefügt hat, darf es nicht mehr kochen da der Bierpunsch sonst bitter wird.

Zutaten

- ½ l Zwettler Schwarzbier
- 2 EL Zucker
- ¼ l Orangensaft
- 1 Prise Zimt gemahlen
- 1 Prise Kardamom gemahlen
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 2 Stück Nelken ganz
- 1 kleine Zimtstange
- ½ Lorbeerblatt
- ½ Wacholderbeere
- etwas Vanilleschote

Quellenangabe

Ein Rezepttipp vom [Hotel Schwarz Alm](#).

Die [Privatbrauerei Zwettl](#) erzeugt hochqualitative Biere aus Waldviertler Rohstoffen - mit mehr als 300 Jahren Tradition.