

## Altbierbowle mit Ingwer. So schmeckt Düsseldorf.

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



Erdbeeren putzen, halbieren, in den Sirup geben und abgedeckt 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Erdbeeren und Sirup in Gläser geben und mit Altbier auffüllen.

### Zutaten für 8 Portionen

1 Stück Ingwer (ca. 25 g)  
300 g Zucker  
2 Limetten (abgeriebene Schale)  
500 g Erdbeeren  
1 l Altbier  
250 ml Wasser

Was uns in Düsseldorf nicht auf den Tisch kommt: Kölsch - zum Leidwesen vieler Kölner Kollegen. Die trinken nämlich nur Kölsch. Und seit neuestem auch diese spritzige Bowle. Was sie nicht wissen? Dass Ingwer, Limetten und Erdbeeren mit Alt aufgegossen werden. Sie haben aber auch nicht gefragt...

- 1 -

Für den Sirup Ingwer schälen und fein hacken. Mit Zucker, Wasser und Limettenschale in einen Topf geben, aufkochen und ohne Deckel ca. 8 Minuten kochen lassen, abkühlen lassen.

- 2 -