

Säntisbier Drink



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

2	Stück	Orangen
		Holundersirup
3	dl	Säntisbier
20	g	Zucker
1	dl	Wasser

Zubereitung

Zubereitung

Orangen von der Schale befreien, die Schale mit dem Messer in dünne Steifen schneiden.

Wenig Zucker in eine Pfanne geben und diese darin karamellieren, mit Wasser auffüllen und einkochen lassen.

Orangensaft in ein Glas geben, mit wenig Holundersirup mischen. Eis begeben und mit dem Bier auffüllen

Garnitur: Minze, Fenchelkraut

Das passende Getränk

Das kellerfrische Sântisbier ist so charaktervoll, wie es sein Name vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Biergenuss, mit dezenter Hefebloom, leicht süsslicher Malz- und feinbitterer Aromahopfennote. Ursprünglich im Geschmack und international anerkannt. Benannt nach einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige Gipfel des Genusses.

