



Rezepte > Getränke

Football Green

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Zucker	50 g
Kiwi	4 St.
weißer Rum	50 ml
Bier	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf mit Wasser auf 50 ml auffüllen, Zucker zugeben und aufkochen. Limettensirup ca. 1 Min. einköcheln und anschließend komplett abkühlen lassen.
2. Kiwis schälen und grob würfeln. In einem hohen Gefäß fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Rum und Sirup mischen.
3. Die Mischung auf 4 Gläser verteilen und vorsichtig mit gut gekühltem Pils auffüllen. Football Green mit je einer Kiwischeibe garnieren und sofort servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Weniger herb schmeckt der Cocktail, wenn man ihn statt mit Pils mit Zitronenlimonade aufgießt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g