Kräuter-Bier-Longdrink

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	2 St.
Zucker	150 g
Minze, frisch	20 g
Thymian, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	10 g
Vodka, Pure	120 ml
Orangensaft	400 ml
Eiswürfel	8 EL
Bier	800 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Shaker

1. Zitronen waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf mit Wasser auf 150 ml auffüllen und mit Zucker aufkochen. Kräuter waschen, trocken schütteln und zum Sirup geben, 1 Min. mitköcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann durch ein Sieb gießen und kühl stellen.

2. In einer Shaker je 1/4 vom Sirup geben. Mit 30 ml Wodka, 100 ml Orangensaft und Eiswürfel auffüllen und shaken. In ein Longdrinkglas gießen und mit Bier auffüllen. Für die anderen drei Gläser Vorgang wiederholen und Kräuter-Bier-Longdrink servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g