

Glühbier

Es ist nicht ganz klar welche Rolle Glühbier historisch spielte. Warmes Bier wird zwar schon seit Jahrhunderten getrunken und oft auch als mehr oder minder angenehme Medizin zur Linderung verschiedenster Leiden benutzt. Gewürze und Kräuter haben vor der Verwendung des Hopfens eine wesentliche Rolle gespielt und wurde Bitterung und Aromatisierung des Biers benutzt. Es passierte auch das giftige Kräuter verwendet wurden und das Bier Halluzinationen, oder sogar zum Tod führte. In dieser Zeit wurden in der Regel aber einheimische Zutaten verwendet. Die heute üblichen exotischen Gewürze wie z.B. Zimt, Kardamom, Ingwer, Vanille und Muskat waren unbekannt oder unerschwinglich.

Rezept für ca. 2,5l Glühbier

- 2 Liter malzig-vollmundiges Dunkles Bier, z.B. Weltenburger Barock Dunkel oder Ayinger altbairisch Dunkel
- 0,5 Liter Sauerkirschsaft
- 50g brauner Kandiszucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 3gr. zerstoßene Koriandersamen
- 2 Esslöffel Zitronensaft oder Bio Zitronenscheiben

Die Gewürze in ein Säckchen oder Teeei füllen und dann alle Zutaten in einen Topf geben und vorsichtig auf 70°C erwärmen. Keinesfalls aufkochen, da der Alkohol sonst verdampft.

Das Glühbier etwa 15–20 Minuten abgedeckt stehen lassen und die Gewürze wieder entfernen. In aufgewärmten Tassen servieren.

Prost und eine schöne Weihnachtszeit!