



ORANGENBIER

Zutaten

- Eiswürfel oder
- Crushed Ice
- 1/2 Bio-Orange
- 120 ml Orangensaft
- 200 ml **Müller Bräu Dark Gold** oder **Amber Naturtrüb**

Zubereitung

Eiswürfel in ein grosses Glas geben. Die Orangen in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Orangensaft und **Müller Bräu Dark Gold** oder **Amber Naturtrüb** auffüllen.

BIERGARITA

Zutaten

- **Hülse Ice** (nach Bedarf)
- 4 cl Limettensaft
- 4 cl Tequila
- Salz
- Zuckersirup
- Crushed Ice
- Limetten für die Deko

Zubereitung

Für den Salzrand das Glas zuerst etwa einen Zentimeter tief mit dem Rand in den Sirup tauchen, anschliessend in Salz dippen. Tequila, Limettensaft und Crushed Ice in einen Cocktail-Shaker geben und alle Zutaten ordentlich mixen. Frisches Crushed Ice in die Gläser geben und die Tequila-Mixtur gleichmässig über die Gläser abseihen. Den Drink mit **Hülse Ice** aufgiessen und servieren.

ZITRUSWEIZEN

Zutaten

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 2 Bio-Limetten
- 4 EL Zucker
- **Das Weizen** nach Bedarf

Zubereitung

Zitrone, Orange und Limette abspülen und gut abtrocknen. Die Schale von den Zitrusfrüchten sehr dünn abschneiden. Die Früchte halbieren, den Saft auspressen. Saft, Schale, 200 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben. Alles etwa 3 Minuten köcheln lassen. Je 2–3 EL Zitrusirup in ein hohes Glas geben. Mit gut gekühltem **Das Weizen** auffüllen. Übrige Limette abspülen, trockenreiben, in Scheiben schneiden und zum Bier geben für ein extra-fruchtiges Aroma.

CAIBIERINHA

Zutaten

- **Amber Naturtrüb**
- 1 Limette
- 20 g Rohrzucker
- 5 cl Cachaça
- Crushed Ice

Zubereitung

Die Limetten waschen und achteln, zusammen mit dem Rohrzucker in ein Glas geben und zerdrücken. Cachaça dazugeben und alles umrühren. Mit **Amber Naturtrüb** und Crushed Ice auffüllen und nochmals leicht durchrühren.

GIN PRINZ

Zutaten

- 4 cl **GinGin**
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Holundersirup
- 150 ml **Falken Prinz**
- Bio-Zitronenschale
- Eiswürfel

Zubereitung

GinGin, Zitronensaft und Holundersirup in einem Shaker gut mixen. Zum Schluss **Falken Prinz** ins Glas giessen und den Drink mit einem Kringel Zitronenschale dekorieren.

SPRITZIG & HERB

Zutaten

- Eiswürfel
- 2 Bio-Orangen
- 600 ml **Müller Bräu Pale Ale**
- 4 EL Zitronensaft
- 400 ml Ginger Ale

Zubereitung

Eiswürfel und Orangenscheiben in die Gläser verteilen. **Müller Bräu Pale Ale**, Zitronensaft und Ginger Ale darübergiessen.

WOTIJO

Zutaten

- **Das Weizen**
- 3 cl Limettensaft
- 20 g Rohrzucker
- 5 cl weisser Rum
- Frische Minze
- Crushed Ice

Zubereitung

Die Minze in ein Glas füllen. Mit dem Limettensaft, dem Rohrzucker und dem Rum leicht zerdrücken. Crushed Ice hinzugeben und mit **Das Weizen** auffüllen.

BLACK VELVET

Zutaten

- **Müller Bräu Dark Gold**
- Trockener Sekt

Zubereitung

Ideal für die sommerliche Party! Einen grossen Sektkelch oder ein Longdrinkglas mit **Müller Bräu Dark Gold** bis zur Hälfte füllen. Den gekühlten Sekt vorsichtig darübergiessen.

BLACK REFRESHER

Zutaten

- **Müller Bräu Dark Gold**
- Eiskwürfel
- 3 cl Apricot Brandy
- 3 cl Martini d'Oro
- 4 cl Ginger Ale
- 1/8 Orange
- Frische Minze

Zubereitung

Ein grosses Glas zu 3/4 mit Eiskwürfeln füllen und den Brandy, Martini sowie Ginger Ale hinzugeben. Mit **Müller Bräu Dark Gold** aufgiessen und umrühren. Die Orange über dem Getränk ausdrücken und mit frischer Minze garnieren.

BEER COLADA

Zutaten

- **Müller Bräu Lager hell**
- Crushed Ice
- 4 cl Kokoscreme
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl weisser Rum

Zubereitung

Einen Shaker zu 3/4 mit Crushed Ice füllen. Die Kokoscreme, den Ananassaft und den Rum dazugeben. Schütteln, in ein bauchiges Glas geben und mit **Müller Bräu Lager hell** auffüllen.



Die Rezepte sind jeweils für 4 Personen gerechnet

BIER-FONDUE

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml **Amber naturtrüb**
- 400 g Gruyère AOP
- 400 g Appenzeller AOP
- 3 TL Maisstärke
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 600–800 g Brot nach Wahl
(z. B. Laugenbrezel oder Ruchbrot)

Zubereitung

Caquelon mit Knoblauch ausreiben.

Amber Naturtrüb, Käse und Maisstärke mischen, ins Caquelon geben, unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, sodass der Käse schmilzt. Fondue würzen, nicht kochen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm stellen und sofort mit Brezel oder Brot servieren.

Nach Belieben 100 g Speck- oder Schinkenwürfel, gebraten, unter das fertige Fondue mischen oder mit gehackten Kräutern ergänzen. Brot mit Kartoffelwürfeln, Gemüsestücke, Äpfel oder Ananas ersetzen/ergänzen.

BIER-MARINADE

Zutaten

- 200 ml **Falken Lager**
- 50 ml Sojasauce
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Rosmarin, gemahlen
- 2 EL Senf, grobkörnig
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 TL grobes Salz

Zubereitung

Zutaten mischen, Fleisch bestreichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

HERDÖPFEL-BIER-SUPPE

Zutaten

- 500 g Herdöpfel
- 1 Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 100 g Bratspeck
- 2 EL Olivenöl
- 5 dl **Falken Lager**
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eigelb
- 1.5 dl Rahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und sehr klein würfeln. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Bratspeck in Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebel beifügen und 3–4 Minuten mitrösten. Dann Kartoffeln, Lauch und Champignons dazugeben. Mit **Falken Lager** und Bouillon ablöschen und die Suppe auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen die Petersilie fein hacken. Mit Eigelb und Rahm verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Wenn die Kartoffeln in der Suppe sehr weich sind, die Rahmmischung beifügen und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Feuer nehmen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RUMPSTEAK MIT ZWIEBEL-BIER-SAUCE

Zutaten

- 150 g Feldsalat
- 2 grosse Zwiebeln
- 1 TL Mehl
- 6 EL Öl
- 4 Rumpsteaks (à ca. 160 g)
- 200 g Kirschtomaten
- 3 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer, brauner Zucker
- 250 ml **Müller Bräu Dark Gold**
- 1 TL Rinderbrühe (instant)
- 1 TL Speisestärke
- Alufolie



Zubereitung

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen. 1 davon fein würfeln, 1 in Ringe schneiden. Ringe in Mehl wenden, in 1 EL Öl braten und herausnehmen. Steaks trocken tupfen und in 2 EL Öl von jeder Seite 4–5 Minuten braten. Inzwischen Tomaten waschen, halbieren. Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl darunterschlagen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Folie wickeln.

Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten. **Müller Bräu Dark Gold**, 150 ml Wasser und Brühe zugeben, aufkochen. Stärke und 1 EL Wasser verrühren, Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker würzen. Salat, Tomaten und Vinaigrette mischen. Alles anrichten. Dazu passen Pommes frites.



BIER-CIABATTA

Zutaten

- 190 g Weizenmehl oder Ciabattamehl
- 120 ml **Falken Lager**
- 2 TL Zucker
- 1 TL gestr. Salz oder Hühnerbrühe (Kraftbouillon)
- 2 EL Olivenöl
- 10 g Trockenhefe
- Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

Falken Lager auf 30 °C erwärmen. Zucker, Salz und Hefe darin auflösen. 10 Min. stehen lassen. Mehl mit Hefeansatz zu krümeligen Teig verarbeiten. Olivenöl unterkneten und Teig mindestens 12 Min. zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Teig formen, auf eingefettetes Backblech legen, mit etwas Mehl bestreuen und ca. 8 Std. bei ca. 30 °C abgedeckt gehen lassen. Backofen mit einem flachen Teller, gefüllt mit heissem Wasser (auf unterster Stufe), auf 200 °C vorheizen und das Ciabatta auf mittlerer Stufe bei Unterhitze in 35 Min. hellbraun bis braun backen.

BIER-BROT

Zutaten

Teig

- 1 kg Weizenmehl
- 330 ml **Müller Bräu Lager hell**
- 330 ml Wasser
- 20 g Hefe
- 450 g Kartoffelstock
- 30 g Salz

Aufstreichmasse

- 80 ml **Müller Bräu Lager hell**
- 5 g Hefe
- 50 g Roggenmehl

Zubereitung

Mehl, **Müller Bräu Lager hell**, Wasser, Hefe mit Kartoffelstock vermischen. Salz dazugeben und Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. Schüssel zudecken, Teig ums Doppelte aufgehen lassen. Zutaten für Aufstreichmasse mit Schwingbesen verrühren und ca. 60 Min. stehen lassen. Teig in 4 Teilstücke teilen, rund formen und flach drücken. Je 3 Seitenteile nach innen legen, Teilstücke umdrehen, mit Schluss nach unten auf das Backpapier platzieren. Die Aufstreichmasse mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen und danach mit Mehl bestäuben. Die Teilstücke kurz ruhen lassen. Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Brote rund 40 bis 50 Min. backen.

BIERAMISU

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 150 ml Rahm
- 50 ml Espresso
- 300 ml **Müller Bräu Dark Gold**
- Löffelbiskuit
- Kakaopulver



Zubereitung

Eigelb und Zucker mit einem Handmixer über einem heissen Wasserbad cremig schlagen und nach und nach mit 250 ml **Müller Bräu Dark Gold** vermischen. Sobald die Masse cremig wird, Creme abkühlen. Mascarpone hinzufügen und gut vermischen. Rahm und Eischnee in zwei getrennten Rührschüsseln steif schlagen und beides vorsichtig der Creme unterheben. Richten Sie das Bieramisu am besten in kleinen Bierkrügen an. Beginnen Sie mit 1–2 EL Creme. Vermischen Sie den Espresso und 50 ml **Müller Bräu Dark Gold** in einer flachen Schale, brechen sie den Löffelbiskuit auf die gewünschte Grösse und tauchen Sie ihn in die Flüssigkeit. Biskuit auf die Creme legen und den Vorgang wiederholen. Biskuit und Creme solange aufeinander schichten bis der Bierkrug voll ist. Schliessen Sie mit einer dünnen Schicht Creme ab. Stellen Sie die Gläser für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

APFELKÜECHLI IM BIERTEIG

Zutaten

- 300 ml **Falken Lager**
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 Zitrone, Saft und Schale
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Vanillezucker
- 40 g braune Butter
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 4 mittelgrosse Äpfel

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Mehl und **Falken Lager** glattrühren. Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker und dann die warme, braune Butter dazugeben. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, den Zucker unterrühren. Der Eischnee wird anschliessend locker unter den Teig gehoben. Die Äpfel in 1 cm dicke Ringe schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Diese werden in den Bierteig getaucht, im heissen Öl goldgelb ausgebacken und im Zimtzucker gewendet.

SCHWARZBIER-PARFAIT

Zutaten

- 150 ml **Müller Bräu Dark Gold**
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Bio-Limette
- 150 ml Rahm, geschlagen
- 1 Mango, gewürfelt

Zubereitung

Zucker karamellisieren, mit **Müller Bräu Dark Gold** ablöschen. Sirupartig einkochen, abkühlen. Eigelbe und Biersirup in Metallschüssel glattrühren. Über heissem Wasserbad mit Rührbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. hellcremig schlagen. Herunternehmen, ca. 5 Min. weiter schlagen. Limette waschen. Mit Zestenreisser ca. 1 TL Schale abziehen, 1 Limettenhälfte auspressen. 1 EL Saft und Rahm unter die Creme ziehen. In Förmchen füllen, über Nacht gefrieren. Mangowürfel (bis auf 4 EL) pürieren, mit Limettensaft abschmecken. Parfait stürzen, mit Mangopüree, Mangowürfel und Limettenschale anrichten.