



UNSER TIPP:

Die Heidelbeeren mit einer Gabel etwas andrücken, sodass sie aufreißen.

KULMBACHER BIER G.G.A.

Die wilde Heidi



ZUTATEN:

4 cl Lantenhammer Heidelbeer-Liqueur
1 cl Zitronensaft
1 EL frische Heidelbeeren
zum Aufgießen Kulmbacher Bier (Pils)

ZUBEREITUNG:

Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Sobald das Glas kalt ist, die Eiswürfel wieder herausnehmen. Heidelbeer-Liqueur und Zitronensaft ins Glas gießen, Heidelbeeren hinzugeben und mit dem Bier auffüllen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck