

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Die Limette abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden. Auf einem kleinen Teller Chilipulver, Salz sowie Limettenabrieb vermischen. Mit der halbierten Limette die Glasränder befeuchten und den Glasrand in die Salz-Chili-Mischung drücken. Die Gläser mit etwas Eis und Limettenscheiben auffüllen und mit der Hälfte des Tomaten- und Limettensafts jeweils Tabasco, Worcestersauce und Fischsauce befüllen und mit Bier aufgießen.

#### TIPP

Der Michelada Mix (alles ohne Bier) lässt sich auch sehr gut vorbereiten und in einer Flasche zu einem Picknick oder Ähnliches mitnehmen.

### ZUTATEN für 2 Portionen

300 ml Tomatensaft  
 ½ - 1 TL Tabasco  
 2 TL Worcestersauce  
 2 TL Fischsauce  
 1 Bio-Limette  
 2 Flaschen (mexikanisches) Lagerbier, eiskalt

Außerdem:

1 TL Chilipulver  
 1 TL Salz  
 Eiswürfel

### UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer