Golden Bowle

Getränke » Bowle

Zutaten (4 Gläser)

» 100g Melone
» 75g Erdbeeren
» 75g Himbeeren
» 2 Orange(n)
» 8cl Weinbrand
» 300ml Weißwein
» 300ml Ginger Ale

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Melone halbieren, entkernen, Fruchtfleisch in Kugeln auslösen. Erdbeeren abbrausen, putzen, evtl. zerteilen. Himbeeren verlesen. Eine Orange heiß waschen, in Scheiben schneiden. Übrige Orange auspressen, Saft durch ein Sieb gießen.

2. Vorbereitete Früchte, Orangenscheiben und -saft sowie Weinbrand in ein Bowlegefäß geben. Den Wein angießen und ca. 2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Ginger Ale auffüllen. Die Gläser nach Wunsch mit Fruchtspießchen garnieren.

Tipp: Chantré Cuvée Rouge als Weinbrand verwenden. Obst der Saison verwenden.

Nährwerte: 190kcal/E1g/F0g/KH21g pro Glas

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 432

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke