

Genießen

Silke Senft

Donnerstag, 15.08.2024

Bowle „Kalte Ente“

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

2 Stiele Zitronenmelisse

1 Bio-Zitrone

500 ml gekühlter Zitronenlikör

0,7 l gekühlter trockener Sekt

0,7 l gekühlter halbtrockener Weißwein vom Bodensee (Bacchus)

500 ml gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure

Außerdem:

Bowlengefäß (mindestens 3 Liter Inhalt)

Bowle-Gläser

Eiswürfel

Zitronenscheiben und Zitronenmelisse zur Deko

Zubereitung

1. Zitronenmelisse kalt abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

2. Zitrone heiß waschen, trocknen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen.

3. Zitronenlikör, Sekt, Wein und Mineralwasser in das Bowlengefäß geben und vorsichtig durchrühren. Zitronenmelisse und Zitronenscheiben dazu geben.

Silkes Tipp: Die „kalte Ente“ bitte nicht durchziehen lassen, sonst geht die Kohlensäure aus Sekt und Mineralwasser verloren.

4. Zum Servieren Eiswürfel und Bowle in Gläser geben und mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse dekorieren.