



Bowle mit und ohne Alkohol...

Jeanette Marquis

(alle Rezepte für ein Bowlengefäß, für ungefähr 8 Personen)

Kalte Ente

Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen + 1 Zitrone in Viertel zur Verzierung
1 unbehandelte Limette
150 ml Läuterzucker
2 Flaschen leichter Weißwein
1 Flasche Crémant
Je ½ Bund Minze und Melisse Blätter zum Verzieren

Zubereitung:

Die Zitruschalen spiralförmig in einem Stück abschälen. In ein Bowlengefäß geben und mit 1 Flasche Weißwein aufgießen. Für 1-2 Stunden ziehen lassen. Zitronen und Limette auspressen, durch ein Sieb zur Bowle geben. Mit Läuterzucker mischen und mit gut gekühltem Weißwein und Crémant auffüllen.

In Bowlengläser füllen, mit Zitronenschnitzen und Kräutern verzieren.

Um die Bowle nicht zu verwässern eignet sich hier ein Gefäß mit eingebautem Kühlrohr oder man gibt eigens lebensmittelechte Kühlkugeln in die Bowle.

Anmerkung:

Bei den Rezepten ist immer von Läuterzucker die Rede. Es handelt sich dabei um Zucker, der 1:1 mit Wasser gekocht wurde und somit als flüssige Süße dient. Kristallzucker würde sich in den kalten Getränken nur schwer auflösen und sich am Boden sammeln. Läuterzucker kann auf Vorrat gemacht werden, in einer sauberen Flasche ist er gut ohne Kühlung haltbar:

300ml Wasser mit 300g Zucker im Topf erhitzen und für 1 Minute stark kochen lassen. In eine saubere Schraubverschluss Flasche füllen, vor Verwendung abkühlen.

Das Fernsehgarten-Team wünscht einen schönen Sonntag!!!



Melonenbowle

Zutaten:

400 g Honigmelone
400 g Cantaloupmelone
400 g Wassermelone
100 ml Aprikosenlikör
1 Schnapsgläschen Rum
2 unbehandelte Limetten
50 ml Läuterzucker
1/2 Bund Zitronenmelisse
3 Flaschen Prosecco, sehr gut gekühlt!

Zubereitung:

Die Melonen aufschneiden, Kerne entfernen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln herausnehmen. Das Fruchtfleisch abwägen und ca. die Hälfte davon einfrieren. (möglichst lose, damit die Kugeln später nicht in einem Klumpen zusammenhängen!)

Die restlichen Kugeln in das Bowle-Gefäß geben und mit dem Aprikosenlikör und Rum übergießen, je nach Intensität bis zu 3 Stunden ziehen lassen.

Die Melisse von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Über die Melonenkugeln geben. Den Saft von einer Limette dazugeben, die andere Limette in feine Scheiben und in Viertel schneiden und dazu geben. Alles mit dem Prosecco auffüllen, zum Schluss die gefrorenen Melonenbällchen einrühren, mit Läuterzucker abschmecken und servieren.

Alkoholfreie Variante:

Statt Likör und Rum die Melonenbällchen mit 100ml Himbeersirup ansetzen. Dann mit 2 Flaschen Zitronenlimonade und 1 Flasche stark kohlenensäurehaltigem Sprudel aufgießen.

Das Fernsehgarten-Team wünscht einen schönen Sonntag!!!



Erdbeerbowle

Zutaten:

2 Schälchen Erdbeeren
Schale von 1 Bio-Zitrone
150 ml Cognac
50 ml Läuterzucker
1 Flasche Roselen
2 Flaschen Prosecco (rosé nach Wahl...)
1 Handvoll Gänseblümchen
1 Handvoll Rosenblätter

Zubereitung:

Gänseblümchenköpfe einzeln in einen Eiswürfelportionierer geben, mit Roséwein auffüllen und einfrieren.

Die Erdbeeren putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In ein Bowlengefäß geben und mit Cognac und Läuterzucker für 1-2 Stunden marinieren.

Die Schale der Zitrone spiralförmig abschneiden und zu den Erdbeeren geben.

Mit Wein und Prosecco auffüllen, die eingefrorenen Gänseblümchen hinzufügen und mit Rosenblättern garnieren.

Alkoholfreie Variante:

Gänseblümchen mit rotem Johannisbeersaft einfrieren

Erdbeeren mit 200 ml Holunderblütensirup marinieren. Mit ½ Liter roten Johannisbeersaft, 1 Flasche Zitronenlimonade und 1 Flasche stark kohlenensäurehaltigem Sprudel auffüllen. Mit Holunderblüten garnieren.

Das Fernsehgarten-Team wünscht einen schönen Sonntag!!!



Wackelpudding – Bowle

Zutaten:

1 Päckchen Wackelpudding Waldmeister Geschmack
1 unbehandelte Orange
400g gefrorene Himbeeren
1 Dose Pfirsiche (abgetropft)
100ml Läuterzucker
½ Flasche Wodka
½ Flasche Cognac
1 Flasche Weißwein
1 Flasche Sekt
1 Bund Minze

Zubereitung:

Den Wackelpudding nach Packungsangabe, allerdings mit $\frac{1}{4}$ weniger Wasser zubereiten. In eine flache Auflaufform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Dosenpfirsiche in mundgerechte Würfel schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Von der Orange die Schale spiralförmig abschneiden, zu den Pfirsichen geben. Mit Wodka und Cognac für 1 Stunde marinieren. Läuterzucker unterrühren und mit Weißwein auffüllen. Gefrorene Himbeeren zufügen. Wackelpudding in Würfel schneiden, zur Bowle dazu geben und alles mit dem kalten Sekt auffüllen. Mit Minze garnieren.

Alkoholfreie Variante:

Pfirsiche mit 250 ml Holunderblütensirup marinieren. 500ml Vanilleeis dazu geben. Mit 2 Flaschen Zitronenlimonade auffüllen. Wackelpudding (hier passt die Geschmacksrichtung Zitrone sehr gut!) hinzufügen und alles mit 1 Flasche stark kohlenensäurehaltigem Sprudel auffüllen. Mit Holunderblüten garnieren.

Das Fernsehgarten-Team wünscht einen schönen Sonntag!!!