

Bowle und Sangria



Bowle

Zubereitung (10 Personen)

1 Liter Prosecco
1 Liter Weisswein
2 Liter Mineralwasser
Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Melonen, etc.)
Evtl Pfefferminzblätter

- Weisswein, Prosecco+Früchte vorsichtig mischen
- 3 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Vor dem Servieren kaltes Mineralwasser dazugeben



Sangria

Zubereitung (10 Personen)

4 Orangen
2 Zitronen
2 Pfirsiche aus der Dose
1 Dose Ananas, mit Saft (klein)
4 cl Cognac
4 cl Cointreau
80 g Gelierzucker
1 Liter Rotwein (nicht zu schwer)
5 dl Mineralwasser

- Orangen schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden
- Zitronen waschen, schälen und den Saft auspressen
- Die restlichen Früchte ebenso in Würfel schneiden
- Zitronensaft und alle Fruchtwürfel mit Gelierzucker bestreuen
- Cognac+Cointreau darübergießen
- Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen
- mit Rotwein auffüllen und mit Mineralwasser abschmecken