

Erdbeerbowle - Strawberry Punch

Fruchtiger Genuss und dazu noch eine Augenweide!

Diese Erdbeerbowle könnte "Made in USA" sein, zumindest kommt die [Bowle](t3://page?uid=73) mit Whiskey einem klassischen Punch sehr nahe. Frische Erdbeeren, Erdbeersaft, etwas Säure dank Zitronensaft. Das Ganze aufgefüllt mit Weißwein und prickelndem Sekt. Eine Prise Süße in Form von Zuckerrohrsirup und der mega frische Geschmack von Minze. Als Krönung natürlich den Whiskey im [Drink](t3://page?uid=10) nicht vergessen. Wenn es richtig USA like werden soll könnt ihr natürlich einen klassischen Bourbon Whiskey verwenden.

Zutaten

- 1 Flasche Weißwein
- 1 kg Erdbeeren
- 1 l Erdbeersaft
- 2 Flaschen Sekt
- 2 TL Zitronensaft
- 4 TL Zuckerrohrsirup
- 6 EL Whiskey
- Minzzweige

Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke zerteilen und in ein großes Bowlengefäß geben. Den Weißwein, den Erdbeersaft und den Zitronensaft darüber gießen und alles gut verrühren.
- Den Whiskey dazugeben und mit Zuckerrohrsirup abschmecken, alles wieder gut verrühren. Das Ganze in den Kühlschrank stellen und 3 bis 4 Stunden ziehen lassen.
- Vor dem Servieren den Sekt dazu gießen und alles nochmal gut verrühren. Mit einem großen Minzzweig dekorieren und ein paar Minzblätter dazugeben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeerbowle-strawberry-punch/>