

Rotwein Bowle

Leckere Komposition aus Früchten, Rotwein und Sekt.

<p>Ein Rezept für eine außergewöhnlich aromatische Rotwein Bowle mit frischen Früchten. Der besondere Kick entsteht bei dieser frischen Bowle durch die Kombination eines kräftigen Rotweins mit den spritzigen Aromen des Sekts. Die Früchte geben dem Drink den besonderen Geschmack. Genießt diese Bowle mit Rotwein an einem lauen Sommerabend mit Freunden.</p>

Zutaten

- 1 Apfel
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Flasche Sekt
- 1 Zitrone
- 150 g Zucker
- 2 Orangen
- 200 ml Orangensaft

Zubereitung

- Die Orangen und die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Den Apfel abwaschen, entkernen und in Stücke schneiden. Alles in ein Bowlegefäß geben und zuckern.
- Den Rotwein und den Orangensaft hinzugeben, gut verrühren und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren mit dem vorher kalt gestellten Sekt aufgießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rotwein-bowle/>