

Cocktail Rezepte

Karibikbowle

Zutaten:

10 cl Grand Marnier
10 cl Rum (braun)
200 cl Weißwein
150 cl Sekt
25 g Zucker
Karambolen
Zitronen
Alkohol: 13%

Gattung:

Kategorie: Bowle
Menge: 370 cl

Zubereitung:

(Menge für ca. 10 Personen)

Vier bis fünf Karambolen und eine Zitrone in Scheiben und diese in Viertel schneiden. Die Fruchtstücke in ein Bowlengefäß geben, mit dem Zucker bestreuen und mit Grand Marnier und Rum übergießen. Das Ganze für etwa zwei Stunden kalt stellen. Die Bowle vor dem Servieren mit eiskaltem, trockenem Weißwein und Sekt auffüllen.

Zusatz Info:

Grand Marnier 40%

Bei Grand Marnier handelt es sich um einen aus Frankreich stammenden Likör, der aus den getrockneten Schalen karibischer Bitterorangen destilliert wird. Neben Zuckersirup wird dem Destillat auch Cognac zugesetzt, so daß der Grand Marnier im Vergleich mit anderen Orangenlikören - z.B. Cointreau - einen sehr eigenständigen Geschmack aufweist.