## **Cocktail Rezepte**

## **Ananas Bowle**

**Zutaten:** 

Gattung:

225 cl Weißwein 50 cl Rotwein 75 cl Sekt 10 cl Curacao Orange 250 g Zucker

250 g Zucker Ananas

Alkohol: 12%

Kategorie: Bowle Geschmack: spritzig Dekoration: Ananas Menge: 360 cl

Zubereitung: (Menge für ca. 10 Personen)

Eine beliebige Menge von Ananasscheiben in Stücke schneiden, in das Bowlengefäß geben und mit dem Curacao und dem Rotwein übergießen. Das Ganze einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren eine Flasche Weißwein und den Zucker dazugeben, und so lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nun den restlichen Weißwein und den eiskalten, trockenen Sekt in das Bowlengefäß gießen und nochmals leicht umrühren.

**Zusatz Info:** 

Weißwein 11%

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Weißwein kann nach den eigenen geschmacklichen Vorlieben ausgewählt werden; ein eher trockener Wein beeinflusst dabei den Geschmack des Cocktails oder der Bowle weniger stark als ein lieblich aufgebautes Produkt.