

Bowlen.....	1
Rotweintee (heiß)	1
Pipers Punsch (heiß)	2
Pfirsichbowle	2
Bierpunsch.....	2
Hawaiipunsch (heiß).....	3
Bowle & Punsch	3
Erdbeer-Himbeer-Bowle.....	3
Alkoholfreie Bowle	4
Altbierbowle	5
Apfelbowle	5
Baccardibowle	5
Beerenbowle (Alkoholfrei)	6
Maibowle	6
Maibowle	7
Prickelnde Erdbeerbowle.....	7
Sangria	7
Sangria - Bowle rosé mit Früchten	8
Sangria Cha Cha Cha	9
Schlamm-Bowle.....	9
Schneegestöber	10
Tropical - Bowle.....	10
Tropical Feeling	10

Bowlen

Rotweintee (heiß)

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Flasche Rotwein

Zucker

Zitronenschale

1/2 l starker schwarzer Tee

ZUBEREITUNG

Den Wein und den Tee heiß machen. Mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Pipers Punsch (heiß)

ZUTATEN

Für 4 Personen

Saft von 1 Zitrone

250 g Zucker

1/2 Flasche Scotch Whisky

1/2 Flasche Rum

je 1/5 l Armagnac oder Cognac und Portwein

ZUBEREITUNG

Den Zitronensaft mit Zucker und 1 l Wasser erhitzen. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann alles andere dazugießen und erhitzen.

Pfirsichbowle

ZUTATEN

Für 6 Personen

250 g reife Pfirsiche

50 g Zucker

1 Flasche Moselwein

1/2 Flasche Sekt

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche überbrühen und häuten, entsteinen und vierteln. Den Zucker mit 2 EL Wasser erhitzen, bis er sich ganz gelöst hat.

Den Zuckersirup über die Früchte geben und mit 1/2 Flasche Wein begießen.

Zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Dann den restlichen Wein dazugießen und mit Sekt auffüllen.

Pfirsiche aus der Dose brauchen nicht gesüßt zu werden. Den Saft kann man mit verwenden.

Bierpunsch

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 l helles Bier

1/5 l Sherry
1/5 l Weinbrand
1-2 EL Puderzucker
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
etwas geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermischen, umrühren und ein paar Eisstückchen hinzufügen.
Achtung: Der Drink kann Einen ganz schön umhauen.

Hawaiipunsch (heiß)

ZUTATEN

Für 6 Personen

150 g Karamellzucker
Ananas (in Dose)
1/8 l Arrak
1/2 Glas Madeira
1 Flasche Muskatellerwein
schwarzer Tee KATEGORIE

Bowle & Punsch

ZUBEREITUNG

Aus 3 TL Tee und einem 1/4 l Wasser einen Tee herstellen und nach 5 Minuten Ziehzeit abgießen.
Den Tee dann mit dem Zucker, Arrak, Madeira, Muskatellerwein, 1/2 Glas Ananassaft und 1/2 Glas Ananasstücken erhitzen.

Erdbeer-Himbeer-Bowle

Für 8 Personen

1 kg TK- Himbeeren
150 ml Himbeersirup
500 g Erdbeeren

250 g frische Himbeeren
125 ml Erdbeerlikör
250 ml Orangensaft
1 Flasche eisgekühlter Rosewein (750 ml)
2 Flaschen eisgekühlter trockener Sekt (700 ml)
Blätter von 1 Topf Minze KATEGORIE

ZUBEREITUNG

TK- Himbeeren auftauen, mit dem Himbeersirup fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.

Für die Bowle die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Frische Himbeeren verlesen. Die Früchte in einem Bowlengefäß mit Erdbeerlikör, Orangensaft und Ros'wein mischen und anschließend kalt stellen.

Vor dem Servieren den Sekt, die gezupften Minzeblätter und die Himbeer-Eiswürfel zugeben.

Alkoholfreie Bowle

Zutatenangaben ausgelegt für 2 Portionen:

1 Liter Tee(Früchtetee)
1 Stange/n Zimt
1 Apfel
500 ml Orangensaft
500 ml Johannisbeersaft
200 g Zucker
300 ml Mineralwasser
1 Kiwi
1 Orange(n)

Zubereitung:

Den Früchtetee mit Zimtstange zubereiten. Früchte schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In eine Glasschüssel geben mit den Säften auffüllen mit dem Zucker süßen und vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Altbierbowle

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

- 2 Liter Bier(Altbier)
- 1 Flasche Sekt
- 2 Dose/n Früchte, gemischt

Zubereitung:

Kurz vor dem Servieren alle Zutaten gut gekühlt aufgießen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Apfelbowle

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

- 2 Apfel, reif
- 2 EL Zucker
- 2 Flasche Apfelsaft
- 3 Flasche Mineralwasser

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Stiel, Blüte und Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in Würfel schneiden.

Mit Zucker überstreuen, Apfelsaft zugießen und den Ansatz durchziehen lassen.

Vor dem Anrichten Mineralwasser zugeben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Baccardibowle

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

- 1 Flasche Rum(Baccardi)
- 1 Flasche Sekt
- 1 Liter Orangensaft
- 2 Liter Saft(Pfirsichsaft)
- 1 Dose/n Früchte(Fruchtcocktail oder Pfirsiche)

Zubereitung:

Früchte ansetzen im Baccardi, ca. 4 Stunden vorher. Dann einfach alles mischen. Evtl. auch noch Selter dazu, je nach Geschmack. Sehr lecker, vom Alkohol nichts zu schmecken.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Beerenbowle (Alkoholfrei)

Zutatenangaben ausgelegt für 15 Portionen:

4 Liter Limonade(Bitter Lemmon)

1 Liter Limonade(Tonic Whater)

1 Liter Ginger Ale

2 kg Beeren(Tiefkühlbeeren gemischt)

Zubereitung:

Die Getränke in eine große Schüssel oder besser Bowletopf schütten. Die immer noch tiefgekühlten Beeren dazugeben (nach und nach, da es durch die Kohlensäure leicht schäumt). Nach ca. 15 - 30 Minuten (je nach Raumtemperatur) sind die Beeren getaut und die Bowle kann serviert werden.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Maibowle

1 Bd. Waldmeister

Pfefferminzblätter

Erdbeerblätter

Johannisbeerblätter

2 Zitronen; den Saft davon

1 ;Zitrone; die Schale

1500 ml Weißwein

750 ml Sekt oder Mineralwasser

Die Blätter und Zitronen in eine Glasschüssel geben, mit Weißwein auffüllen,
nach 15-20 Minuten in den Bowlenkübel seihen und den Maitrunk mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen.

Maibowle

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

750 ml Limonade(Waldmeisterbrause)

1 Flasche Sekt

1 Flasche Wein, weiß

½ Flasche Schnaps(Korn, je nach belieben)

Zubereitung:

Diese Bowle ist echt total lecker. Sie ist schnell gemacht und kostet nicht viel, für jede Party ein feines Getränk. Korn kann nach belieben dazu gegeben werden, es schmeckt allerdings auch ohne!! Nach der Zubereitung noch ein paar Eiswürfel rein ...und fertig !!!

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Prickelnde Erdbeerbowle

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

500 g Erdbeeren

750 ml Wein, weiß

750 ml Sekt(Prosecco)

3 Orange(n)

200 ml Saft von Orangen, frisch gepresst

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

3 Orangen schälen, auch die weiße Haut sorgfältig entfernen. Die Filets trennen. 500 g geputzte Erdbeeren quer in Scheiben schneiden. Beides in ein Bowlengefäß geben. 200 ml Orangensaft durch ein Sieb gießen, mit 2 EL Puderzucker glatt rühren, über das Obst gießen. 20 Min abgedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren mit kaltem Weißwein und kaltem Prosecco auffüllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Sangria

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

4 Orange(n)
2 Zitrone(n)
2 Pfirsiche, (aus der Dose)
1 Dose/n Ananas, mit Saft (klein)
4 cl Weinbrand
4 cl Cointreau
80 g Gelierzucker
1 Liter Wein, rot (nicht zu schwer)

Zubereitung:

Orangen schälen, 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, Weinbrand und Cointreau darüber gießen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Danach mit Rotwein auffüllen und evtl. mit Mineralwasser abschmecken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Sangria - Bowle rosé mit Früchten

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

1 Dose/n Aprikose(n) (850 ml)
2 Zitrone(n), unbehandelt
2 Orange(n), unbehandelt
10 EL Orangenlikör
3 Liter Wein, rosé, trocken
1 Flasche Mineralwasser

Zubereitung:

Aprikosen abgießen, Saft auffangen. Aprikosen klein schneiden. Zitronen und Orangen heiß waschen, trockenreiben. In dünne Scheiben schneiden, evtl. halbieren. Früchte in einen großen Krug oder in ein Bowlengefäß geben. Mit Likör übergießen und zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Aprikosensaft, den sehr gut gekühlten Wein und Mineralwasser zugießen. Evtl. Eiswürfel hinein geben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Sangria Cha Cha Cha

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

1 Orange(n), unbehandelt
1 Zitrone(n), unbehandelt
250 g Zucker
700 ml Wein weiß, trocken
700 ml Wein, rot, trocken
250 g Pfirsiche
250 g Weintrauben
250 g Erdbeeren
1 Apfel
100 ml Orangenlikör, z.B. Grand Manier

Zubereitung:

Orange und Zitrone heiß abspülen, quer in 3 mm breite Scheiben schneiden, evtl. Kerne entfernen, mit Zucker und den Weinen in einem großen Bowlengefäß mischen und einige Min. rühren. Im Kühlschrank mindestens 6 Std. besser über Nacht kühlen. Die Früchte putzen und klein schneiden. Früchte und Grand Manier hinzufügen und mit Eiswürfeln servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Schlamm-Bowle

Zutatenangaben ausgelegt für 15 Portionen:

750 ml Wodka
1 Liter Wein, weiß
750 ml Sekt
1 Liter Eis, Vanilleeis
1 Dose/n Früchte

Zubereitung:

Früchte mit Flüssigkeit in Wodka ansetzen und min. 4 Stunden ziehen lassen. Wein dazugeben und noch mal ziehen lassen (1-2 Stunden). Dann das Eis dazugeben und gut unterrühren. Wenn das Eis geschmolzen ist, den Sekt dazu geben und servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Schneegestöber

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 Flasche Sekt
1.5 Liter Orangensaft
500 g Eis(Vanille)

Zubereitung:

Sekt und Orangensaft in eine große Bowleschale geben.
Vanille-Eis in große Würfel "schneiden" und dazugeben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Tropical - Bowle

Zutatenangaben ausgelegt für 15 Portionen:

600 g Früchte, (Tropical- Früchte), TK
5 cl Rum, braun
1 TL Orange(n) - Bitter
Minze, frische
3 Flaschen Sekt, halbtrocken, sehr gut gekühlt

Zubereitung:

Tiefgefrorene Früchte auf eine flache Platte schütten und leicht antauen lassen. Mit braunen Rum und Orangen Bitter in ein Bowlengefäß geben. Etwa 30 Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Einmal vorsichtig durchrühren. Die Minzeblätter waschen, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und kurz vor dem Servieren in die Bowle geben. Mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Tropical Feeling

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

500 ml Joghurt, Rahmjoghurt

150 ml Ananassaft
4 cl Kokossirup
4 cl Likör, Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)
4 EL Kokosraspel

Zubereitung:

2 EL Kokosflocken auf einen Teller geben. Den Rand von 4 Longdrinkgläsern befeuchten und in die Kokosflocken drücken, damit ein Kokosflockenrand entsteht.
Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und über ein paar Eiswürfel in die Longdrinkgläser geben.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel