

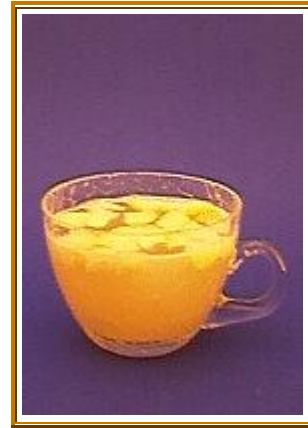
## Bowle Rezepte

### Birnen Bowle Rezept

#### Zutaten :

75 cl Sekt  
150 cl Birnensaft  
5 cl Zitronensaft  
Birnen  
Alkohol: 4%

Kategorie: Bowle  
Geschmack: süß  
Menge: 230 cl



Drei bis vier reife Birnen schälen, in kleine Stücke schneiden und in das Bowlengefäß geben. Mit dem Zitronensaft beträufeln, den Birnensaft darüber gießen und für eine Stunde kalt stellen. Die Bowle unmittelbar vor dem Servieren mit eiskaltem, trockenem Sekt aufgießen.

#### Zusatz Info :

Sekt 12%

Die im deutschsprachigen Raum hergestellten Schaumweine werden als Sekt bezeichnet. Es werden weiße, rote und roséfarbene Sekte angeboten, die das gesamte geschmackliche Spektrum zwischen trocken (brut) und lieblich (süß, doux) abdecken. Für die Verwendung in der Bar empfiehlt sich ein trockener, weißer Sekt; je nach Geschmack kann aber auch mit einer anderen Sorte experimentiert werden. Wird in einem Rezept Champagner verlangt, so kann in der Regel durchaus auch ein hochwertiger Sekt verwendet werden.