

## Cocktail Rezepte

### Kalte Ente Sekt Bowle

#### Zutaten :

150 cl Weißwein  
75 cl Sekt  
50 g Zucker  
Zitronen  
Alkohol: 11%

Kategorie: Bowle  
Geschmack: herb  
Dekoration: Zitrone  
Menge: 225 cl



(Menge für etwa 5 Personen)

Den Wein in eine große Glaskanne oder ein Bowlengefäß füllen, je nach Geschmack Zucker dazugeben und etwa eine Stunde kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren Zitronenschale und den eiskalten, trockenem Sekt in das Gefäß geben. Die fertige Bowle mit einer Schöpfkelle auf Bowlen- oder Bechergläser verteilen.

#### Tipp:

Um den besonderen Geschmack der traditionellen "Kalten Ente" nachempfinden zu können, verwenden Sie am besten einen lieblichen Moselwein und nur wenig Zucker - denn der sorgt sonst am nächsten Morgen für einen besonders "dicken" Kopf!

#### 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 ausgebautes Produkt.