

Bowle Rezepte

Halloween Bowle Rezept

Zutaten :

20 cl Whisky (Scotch)
150 cl Weißwein
150 cl Sekt
1 Flasche Ginger Ale
50 cl Apfelsaft

Alkohol: 10%

Kategorie: Bowle

Geschmack: kräftig

Dekoration: Minze

Menge: 370 cl



(Menge für ca. 10 Personen)

Alle Zutaten außer dem Sekt und Ginger Ale in ein Bowlengefäß gießen, Den Ansatz mehrere Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit eiskaltem trockenem Sekt und dem Ginger Ale aufgießen und langsam umrühren.

Zusatz Info :

Whisky (Scotch) 40%

Der Name "Whisky" leitet sich ab vom gälischen Ausdruck "Uisge Beatha" ab, was soviel wie "Wasser des Lebens" bedeutet. In der Tat hat der Scotch Whisky in seiner Heimat seit vielen Jahrhunderten nahezu die Stellung eines Grundnahrungsmittels inne. Neben der Urform des Whiskys, dem Malt Whiskey, der nur aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste gebrannt wird, sind heute auch Grain Whiskys und Blended Whiskys in unzähligen Erscheinungsformen auf dem Markt vertreten: Während für die Grain Whiskys neben gemälzter Gerste auch Mais und ungemälzte Gerste verwendet wird, entstehen die Blended Whiskys durch Vermischung von Malt Whisky mit mehr oder weniger großen Anteilen an Grain Whiskys. Die Altersangaben auf dem Etikett beziehen sich dabei stets auf den jüngsten Whisky, der in die Mischung eingegangen ist..