

Cocktail Rezepte

Eisbowle Cocktail

Zutaten :

8 cl Cointreau
150 cl Weißwein
150 cl Rotwein
150 cl Sekt
Orangen
Zitronen
Alkohol: 12%

Kategorie: Bowle
Menge: 458 cl



(Menge für ca. 10 Personen)

Je zwei Orangen und Zitronen in Scheiben schneiden, die Orangenscheiben halbieren und mit den Zitronenscheiben in ein Bowlengefäß geben. Den Cointreau darüberträufeln, den Rotwein zugießen und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem eiskalten Weißwein und trockenem Sekt auffüllen.

Zusatz Info :

Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.