

Pfirsich-Bowle

Für 8 Personen:

8 frische Pfirsiche	0,75 l trockener Weißwein	2 x 0,75 l Sekt
4 Stängel Zitronenmelisse	8 cl Maracuja-Nektar	Zucker

Die Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, kurz stehenlassen, dann enthäuten, entkernen. In mundgerechte Stücke schneiden und in ein Bowlegefäß geben.

Die Früchte mit dem Maracuja-Nektar parfümieren. Wer es hochprozentig mag, ersetzt den Saft durch 8 Zentiliter Fruchtlikör oder Brandy. Die Zitronenmelisse kleinhacken, über die Pfirsiche streuen.

Eine Flasche trockenen bis fruchtigen Weißwein aufgießen, die Bowle anschließend 3 Stunden im Kühlen ziehen lassen.

Vor dem Servieren zwei Flaschen eiskalten Prosecco aufgießen, vorsichtig umrühren. Gläser nach Belieben dekorieren.

Tipps:

Die Bowle (englisch 'Bowl', große Schüssel) kam wohl während der englischen Kolonialzeit in Indien in Mode, als Offiziere den Mix serviert bekamen. Ein Kristallgefäß aus Omas Schrank oder vom Flohmarkt ist auf jedem Tisch ein Blickfang.

Pfirsich harmoniert bestens mit Himbeeren. Für 12 Gläser nehmen Sie 4 Pfirsiche, 200 Gramm Beeren, Minze, Zucker und 2 Flaschen Sekt. Oder: Zu gleichen Teilen Nektarinen und Erdbeeren verwenden.

Wer kennt noch nicht Bellini? Bei dem Aperitif wird der Saft weißer Pfirsiche im Verhältnis 1:3 mit Sekt aufgegossen.

Für alkoholfreie Bowle nehme man 0,7 Liter Ginger Ale und 1,4 Liter Mineralwasser. Oder 1,4 Liter Kräutertee (8 bis 10 Teelöffel pro Liter) und 0,7 Liter Wasser.

Frisch und unerwartet in Bowle sind Gurkenwürfel oder -kugeln, die sich mit einem Kugelstecher leicht formen lassen.

Ein Smoothie für heiße Tage: 2 große Pfirsiche, 100 Gramm rote Johannisbeeren, 0,2 Liter Wasser und Honig pürieren.

test Juli 2009