

Saufen mit Klaus

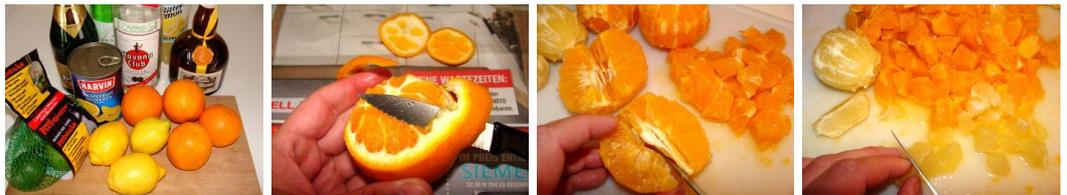
Citrus Cooler-Bowle

Zutaten: (Für ca. 3,5 Liter)

- 5 Limetten, 4 Orangen, 3 Zitronen, 1 Dose Grapefruitsegmente 540 g,
- 300 ml weißer Rum, 150 ml Orangen-Likör (Cointreau), 1 l Weißwein,
- 600 ml Bitter-Lemon, 80 g Zucker od. flüss. Süßstoff nach Belieben,
- 0,75 l kalter trockener Sekt, 20-30 gecrashte Eiswürfel, ½ Topf Minze

Zubereitung:

1. Limetten bis auf eine ausquetschen. Orangen u. Zitrone so schälen, dass kein Weiß mehr dran ist, dann in Stücke schneiden. Grapefruitstücke abgießen (Saft auffangen) u. kleiner schneiden.



2. Orangen-, Zitronen, Grapefruitstücke incl. Saft in eine Bowle-Gefäß geben. Mit Zucker bestreuen. Likör, Rum, Limettensaft, Bitter-Lemon u. Weißwein dazu gießen. Über Nacht gekühlt ziehen lassen.



3. Bowle kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen. Bei der ½ der Minze die Blätter abzupfen u. mit dem gecrashten Eis zugeben. Übrige Limette in Scheiben schneiden.



Tipps des Chaoten:

Mit Limettenscheiben u. Minze garniert servieren.

