

Saufen mit Klaus

Hugos Bowle

Zutaten: (Für ca. 3,5 Liter)

- 8 Limetten, 60 g Zucker, 100 ml Wodka, 500 ml Holunderblütenlikör,
- 1 l trock. Weißwein, 1 l kalte Selters, 0,75 l eiskalter trockener Sekt,
- 25-30 gecrashte Eiswürfel, 5 Zweige frische Minze

Zubereitung:

1. Limetten heiß abwaschen. Die Schale von 5 Limetten abraspeln, dann so schälen, dass keine weiße Haut mehr dran ist u. filetieren. 2 Limetten auspressen.



2. Limettenschale u. Limettenfilets mit Saft in ein Bowle-Gefäß geben, mit Zucker bestreuen. Mit Wodka, Likör u. Wein übergießen u. abgedeckt über Nacht gekühlt ziehen lassen.



3. Übrige Limette in Scheiben schneiden. Blätter der Minze bis auf die Kronen abzupfen u. Blätter zerrupft in die Bowle geben. Kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt u. Selters auffüllen. Gecrashtes Eis zugeben u. eiskalt genießen.



Tipp des Chaoten:

Mit Limettenscheiben u. Minze garniert in Gläsern servieren.

