

# Saufen mit Klaus

## Pink-Grapefruit-Bowle

Zutaten: (Für ca. 3,5 Liter)

- 6 Pink-Grapefruit-Früchte, 100 g Zucker, 3 Pck. Vanillezucker,
- 80 ml Wodka, 1,5 l Pink Grapefruit-Cocktail, 1 l trock. Weißwein,
- 0,75 l eiskalter trock. Rosé Sekt, gecrashte Eiswürfel, frische Minze

### Zubereitung:

1. Alle Grapefruit bis auf eine so schälen, dass keine weiße Haut mehr dran ist u. Fruchtsegmente filetieren.



2. Fruchtfilets in ein Bowle-Gefäß geben, Häute auspressen u. Saft zugeben. Mit Zucker u. Vanillezucker bestreuen. Wodka, Grapefruitsaft u. Wein zugießen u. abgedeckt über Nacht gekühlt ziehen lassen.



3. Minzeblätter bis auf die Kronen abzupfen u. zur Bowle geben. Kurz vor dem Servieren mit kaltem Sekt auffüllen. Gecrashtes Eis zugeben. Übrige Grapefruit in Scheiben schneiden.



*Tipp des Chaoten: Mit Grapefruitscheiben u. Minzekronen garniert in Bowle-Gläsern servieren. Wow, sehr lecker!*

