

JESSIE KANELOS WEINER

# **BOWLE**

**frisch. fruchtig. fancy!**

**W**



# Inhalt

## BOWLEN

Der Klassiker.....	4
Zitrone pur.....	6
Erdbeeren und Himbeeren .....	8
Ingwer mit Limette.....	10
Apfel mit Zimt.....	12
Rhabarber mit Minze.....	14
Copacabana.....	16
Litschi und Apfel .....	18
Sunrise.....	20
Banane und Orange.....	22
Sangria Blanca.....	24
Ruby Red.....	26
Tropical.....	28
Zitrusfrüchte.....	30
Holunder mit Cranberry.....	32
Clementine mit Minze.....	34
Bowle mal weihnachtlich.....	36
Bloody Mary .....	38
Gurke mit Limette.....	40
Coco .....	42

## INFUSED RUM

Limette und Vanille .....	44
Piña Colada .....	46
Wintergewürze.....	48
Pfirsich mit Ingwer.....	50
Passionsfrucht .....	52
Bunte Beeren.....	54
Weintrauben.....	56
Kaffeebohnen.....	58
Tropische Früchte.....	60

## FINGERFOOD

Garnelen à la Piña Colada.....	62
Gazpacho Bloody Mary.....	64
Ceviche Margarita.....	66
Hähnchenspieße Cosmopolitan .....	68
Blätterteigstangen mit Oliven.....	70

# BOWLE

## Der Klassiker

frisch und fruchtig

**Ergibt 3,5 Liter**

**Zubereitungszeit: 10 Minuten**

**Kühlzeit: 2 Stunden**

1 l Multivitaminsaft, gut gekühlt

1 l Orangensaft, gut gekühlt

80 cl weißer Rum

20 cl Zuckerrohrsirup

2 unbehandelte Orangen

2 Äpfel

Eiswürfel

In einem Bowlegefäß die Säfte mit dem Rum und dem Zuckerrohrsirup verrühren.

Die Orangen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben anschließend in Stücke schneiden und beides zur Saftmischung geben. Gut umrühren und die Bowle mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Eiswürfel hinzufügen.



# BOWLE *Bloody Mary*

ideal zum Brunch

**Ergibt 3,5 Liter**

**Zubereitungszeit: 5 Minuten**

**Kühlzeit: 2 Stunden**

1,4 l Tomatensaft, gut gekühlt  
40 cl Wodka  
2 EL Worcestersauce  
1 TL Sellarisalz  
¼ TL Cayennepfeffer  
Saft von 4 Zitronen  
Salz und Pfeffer  
4-5 unbehandelte Zitronen  
2 unbehandelte Limetten  
2-3 Selleriestangen  
½ unbehandelte Salatgurke  
Eiswürfel  
mit Paprika gefüllte grüne Oliven  
Tabasco

Den Tomatensaft mit Wodka, Worcestersauce, Sellarisalz, Cayennepfeffer und Zitronensaft in einem Bowlegefäß verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Zitrone und die Limetten in Scheiben schneiden und zum Tomatensaft geben. Gut umrühren und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die restlichen Zitronen in Scheiben, den Sellerie in Stücke schneiden, die Gurke in dickere Scheiben schneiden und diese vierteln. Die Bowle und einige Eiswürfel auf Gläser verteilen. Jedes Glas mit einem Selleriestück, einem Gurkenviertel, einer Olive und einer Zitronenscheibe garnieren und mit je 1 Spritzer Tabasco verfeinern.





# BOWLE

## Gurke mit Limette

erfrischend aromatisch

**Ergibt 3,5 Liter**

**Zubereitungszeit: 5 Minuten**

**Kühlzeit: 2 Stunden**

50 cl Gurkensaft\*  
1 kleine unbehandelte Salatgurke  
2 unbehandelte Limetten  
50 cl Gin  
50 cl frisch gepresster  
Limettensaft (etwa 17 Limetten)  
1 Bund Basilikum + einige  
Basilikumblätter  
1,5 l Tonicwater (z. B. Schweppes),  
gut gekühlt  
Eiswürfel oder Eis, in einer  
Puddingform gefroren

\*Für den Gurkensaft:  
400 g Salatgurke

Für den Gurkensaft die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel in den Mixer geben, mit eiskaltem Wasser bedecken und glatt mixen. Durch ein feines Sieb in ein Bowlegefäß oder eine Schüssel gießen und beiseitestellen.

Die unbehandelte Gurke in Stücke und die Limetten in Scheiben schneiden. Den Gurkensaft mit Gin und Limettensaft verrühren. Die Gurkenstücke, die Limettenscheiben und das Bund Basilikum hinzufügen und die Mischung mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren das Basilikum herausnehmen. Die Bowle mit dem Tonicwater aufgießen, mit Basilikumblättern dekorieren und die Eiswürfel hinzufügen.



## INFUSED RUM

# Bunte Beeren

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren ...

**Ergibt 1 Liter**  
**Zubereitungszeit: 5 Minuten**  
**Ziehzeit: 3 Wochen**

1 Vanilleschote  
60 g Erdbeeren  
60 g Himbeeren  
30 g rote Johannisbeeren  
30 g Blaubeeren  
80 cl weißer Rum  
10 cl Zuckerrohrsirup

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Erdbeeren entstielen und halbieren.

Die Vanilleschote, das Vanillemark und alle Beeren in ein großes Einmachglas oder eine Flasche geben.

Den Rum mit dem Zuckerrohrsirup verrühren und über die Beeren gießen.

Glas oder Flasche luftdicht verschließen und die Mischung mindestens 3 Wochen an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

