

OKTOBER 2013



Bowle des Monats!

Weintrauben-Bowle

à la Erwin Pelzig

Zutaten:

1 kg kernlose Weintrauben, 5 EL milder Grappa, 1 unbeh. Zitrone, 1 l trockener italienischer Weißwein, 0,5 l klarer Traubensaft, 1 Fl. Sekt (halbtrocken).

Zubereitung:

Die Weintrauben halbieren und mit Grappa beträufeln. Alles gut mischen. Ein Stück hauchdünn abgeschälte Zitronenschale dazugeben, Weißwein und Traubensaft dazugießen. Gut zudecken und vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit einer Flasche Sekt übergießen und servieren.

