



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



„PEACHY LYCHEE“

ALKOHOLISCHE BOWLE AUF WEINBASIS
MIT FRÜCHTEN/BEEREN/KRÄUTERN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

„Peachy Lychee“ Sommerbowl

4	Stück	reife Pfirsiche (+wahlweise 4 - 8 cl Pfirsichsirup Monin für Anpassung des Süßegrads)
6-8	Stück	Lychees aus der Dose (+ wahlweise halben Doseninhalt des Lycheesaftes)
250	Gramm	frische Himbeeren
750	Milliliter	möglichst lieblichen Weißwein
500	Milliliter	Zitronenlimonade
325	Milliliter	Pfirsichnektar
500	Milliliter	Prosecco
4	Zweige	frische Minze
3	Esslöffel	Puderzucker aus dem Streuer



ZUBEREITUNG

„Peachy Lychee“ Sommerbowl

Alle frischen Zutaten gründlich waschen. Pfirsiche (halbiert) sorgsam entkernen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden. Lychees (und dazugehörigen Lycheesaft) mit dem Pfirsichnektar im Mixer/Thermomix oder Pürierstab vorab separat pürieren. Den Boden des möglichst großen und bauchigen Bowlebehälters mit den geschnittenen Pfirsichscheiben großzügig auslegen und die Himbeeren darauf gleichmäßig verteilen. Den vorab pürierten Lychee-Pfirsich-Saft, den Weißwein sowie den Prosecco (ggf. erst Hälfte der Menge aufgrund des Kohlensäure-Gehalts) als auch die Zitronenlimonade in das Gefäß oben aufgießen und sorgfältig (mit Hilfe eines langen Löffels o.ä.) verrühren, ohne dabei die Beeren zu zerdrücken. Anschließend die Karaffe mit der darin enthaltenen Basis nun optimalerweise 2 Std. (vorzugsweise mit einem Deckel oder gar Ventil-Druckverschluss) kühl stellen und bei 6-8°(Kühlschranktemperatur) einfach unbewegt ziehen lassen.

Vor dem Servieren (ggf. nach Zugabe des restlichen Proseccos) nochmals vorsichtig anrühren und in möglichst breite Gläser, z.B. Whiskeytumbler oder bauchige Rotweingläser auf Eiswürfel geben. Die Gläser mit den – wahlweise mit Puderzucker bestreuten – Minzbäumchen garnieren, sowie etwas der Beeren/und Obst aus der Bowle direkt mit in die Gläser hinein gießen lassen.

TIPP: Wahlweise den Süßegrad der Bowle mit Holunderblütensirup anpassen bzw. mit Soda oder mehr Wein strecken (auch bei längeren z.B. Garten-Partys insbesondere zum Auffrischen geeignet, immer wieder mal umrühren)