

Carla Beier

Bowlen & Punsche

Sommerträume Feuriges Winterzauber

Bowlen & Punsche

[Anfang](#)

[Vorwort](#)

[Einleitung](#)



Bowle mit Alkohol

[Ananasbowle](#)

[Ananas-Pfirsichbowle](#)

[Apfelsinenbowle](#)

[Aprikosenbowle](#)

[Aprikosenbowle mit Cointreau](#)

[Beerenbowle](#)

[Erdbeerbowle](#)

[Erdbeer-Ananas Bowle](#)

[Exotische Bowle](#)

[Früchtebowle](#)

[Himbeerbowle](#)

[Himbeerbowle mit Cognac](#)

[Kaiserbowle](#)

[Kalte Ente](#)

[Kirschbowle](#)

[Kirschbowle mit Likör](#)

[Kiwibowle](#)

[Kumquatbowle](#)

[Limettenbowle](#)

[Melonenbowle](#)

[Minze-Waldmeisterbowle](#)

[Rote Aprikosenbowle](#)

[Rote Kirschbowle](#)

[Rote Pfirsichbowle](#)

[Sangria](#)

[Sommerbowle](#)

[Teebowle](#)

[Waldmeisterbowle](#)



Bowle ohne Alkohol

[Fruchtbowle](#)

[Kiwi-Melonenbowle](#)

[Kirsch-Orangenbowle](#)

[Kirsch-Pfirsichbowle](#)

[Mandarinenbowle](#)

[Mangobowle](#)

[Mango-Himbeerbowle](#)

[Pfirsich-Ananasbowle](#)

[rote Beeren Bowle](#)



Kalter Punsch mit Alkohol

[Ananaspunsch](#)

[Bananenpunsch](#)

[Cognac Punsch](#)

[Grenadine-Milch Punsch](#)

[Milch Punsch](#)

[Portwein Punsch](#)

[Rum Punsch](#)

[Weinbrand Teepunsch](#)

[Whisky Punsch](#)

[Winterpunsch](#)



Heißer Punsch mit Alkohol

[Ale Punsch](#)

[Ananaspunsch mit Madeira](#)

[Apfelpunsch mit Calvados](#)

[Bierpunsch](#)

[Birnenpunsch](#)

[Eier-Vanillepunsch](#)

[Eierlikörpunsch](#)

[Englischer Teepunsch](#)

[Feuriger Gewürzpunsch](#)

[Feuriger Whisky](#)

[Feuerzangenbowle mit Nelken](#)

[Feuerzangenbowle mit Zimt](#)

[Grog](#)

[Grüner Tee Punsch](#)

[Ingwer Punsch](#)

[Kirsch-Whiskypunsch](#)

[Köm Punsch](#)

[Orangenpunsch](#)

[Ostfriesen Punsch](#)

[Punsch mit Curacao](#)

[Punsch mit Portwein](#)

[Rotweinpunsch](#)

[Russischer Punsch](#)

[Sahne Punsch](#)

[Teepunsch mit Calvados](#)

[Vanillepunsch](#)

[Whisky-Eier Punsch](#)

[Zwetschgenpunsch](#)



Heißer Punsch ohne Alkohol

[Apfelpunsch](#)

[Cranberry Punsch](#)

[Heißer Teepunsch](#)

[Holunder Punsch](#)

[Ingwer-Sahne Punsch](#)

[Johannisbeer Punsch](#)

[Trauben-Apfel Punsch](#)

[Buchempfehlung](#)

Carla Beier



Bowlen & Punsche

Sommerträume Feuriges Winterzauber



Vorwort

Bowlen und Punsche für schöne Sommer- und kalte Wintertage.

Die Bowlen mit den vielen beschwipsten Früchten! Gerne werden sie bei Feiern Partys, Grillfesten, Silvester und besonderen Anlässen serviert.

Die alkoholfreien Bowlen bringen die Kinderaugen bei Geburtstagen zum Strahlen.

Die heißen Punsche wärmen uns in den kalten Herbst- und Wintertagen, nach langen Schneespaziergängen oder bei Nieselwetter. Sie vermitteln eine wohlige, anheimelnde Stimmung.

Die Feuerzangenbowlen lassen die Augen im Feuerzauber leuchten.

Die Punsche warm oder kalt, mit oder ohne Alkohol werden in geselligen Runden gerne getrunken.

Viel Spaß und Prost!

Ihre

Carla Beier

Einleitung

Die Bowle

Eine Bowle besteht aus Wein und wird mit Sekt, Fruchtsäften und Limonader aufgegossen. Alle Zutaten werden gekühlt.

Es werden verschiedene oder einzelne Fruchtsorten zugegeben. Die Früchte ziehen einige Zeit im Alkohol.

Die Zitrusfrüchte müssen unbehandelt sein. Sie werden mit der Schale in die Bowle gelegt.

Bei hochprozentigeren Bowlen wird zusätzlich Rum, Weinbrand oder Cognac zugegeben. Auch Liköre, z.B. Orangenlikör oder Pfirsichlikör können zugefügt werden. Die Rezepturen sind vielfältig.

Die Früchte werden mit kleinen Gabeln oder Cocktailspießchen aus dem Trinkglas geholt. Bowlen werden kalt getrunken. Die bekanntesten Bowlen sind neben den vielen Früchtebowlen, die Kalte Ente und die Maibowle (Waldmeisterbowle).

Eine alkoholfreie Bowle besteht aus Fruchtsäften, Limonaden, Früchten und Mineralwasser.

Die Bowle ist ein fruchtiger und spritziger Genuss.

Der Punsch

Ein Punsch besteht aus 5 verschiedenen Zutaten. Das Wort stammt aus der Hindusprache und bedeutet fünf.

Der Punsch stammt ursprünglich aus Indien. Die englischen Seefahrer brachten den Punsch im 17. Jahrhundert nach Europa. Er wird kalt oder heiß getrunken. Die traditionelle Zusammensetzung besteht aus Arrak (Reisbranntwein), Zitronen, Wasser, Tee und Gewürzen. Im Laufe der Geschichte haben sich viele Rezepte entwickelt.

Der beliebte Glühwein, der auf Weihnachtsmärkten gerne getrunken wird, ist ein Rotweinpunsch.

Beim Teepunsch werden Früchtetees oder schwarze Teeblätter mit verschiedenen weiteren Zutaten verwendet. Der cremig aufgeschäumte Eierpunsch wird mit Rum hergestellt. Die Sahnepunsche haben eine weiße Haube. Weitere Köstlichkeiten sind die Bier- und Milchpunsche.

Die neuen Rezepturen haben auch alkoholfreie Punsche hervorgebracht.

Der kalte Punsch wird wie ein Cocktail gemixt oder im Bowlengefäß angesetzt. Er ist ein beliebtes Sommergetränk.

Der heiße Punsch erfordert eine spezielle Zubereitung:

Die Zutaten werden in einem Topf erhitzt. Wichtig ist bei der Zubereitung zu beachten, dass die Zutaten nur erhitzt, nicht gekocht werden. Die Zutaten ziehen lassen.

Die Zitrusfrüchte müssen unbehandelt sein. Die Zitrusfrüchte werden geschält, in Stücken oder gerieben verwendet. Nach dem Erhitzen werden die Zutaten, wie Gewürze und Schalen mit einem Sieb abgeseiht.

Der Punch wird heiß in die feuerfesten, hitzebeständigen Gläser oder Tassen gefüllt.

Jetzt kann es losgehen. Mischen Sie die Sommerträume, die Feurigen und der Winterzauber.



Ananasbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

½ - 1 Ananas

200 g Zucker

3 Flaschen Riesling

1 Flasche Sekt

Die Ananas schälen und den Strunk herausschneiden. Die Ananas in kleine Stücke schneiden.

Ananas und Zucker in das Bowlengefäß füllen. 1 Flasche Riesling zugießen. Ca. 1,5 Std. ziehen lassen und kaltstellen. Danach den restlichen Wein zugeben.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Ananas-Pfirsichbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

½ Ananas

2 Pfirsiche

3 Flaschen Riesling

1 Flasche Sekt

Die Pfirsiche kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Pfirsiche kleinschneiden. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und würfeln.

Ananas, Pfirsiche und Zucker in das Bowlengefäß füllen. 1 Flasche Riesling zugießen und ca. 1,5 Std. ziehen lassen. Danach den restlichen Wein zugießen. Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Apfelsinenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

5 Apfelsinen

100 g Zucker

6 cl Curacao

2 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Apfelsinen filetieren und die Filets halbieren.

Apfelsinenfilets, Zucker und Curacao in das Bowlengefäß füllen. Ca. 60 min. ziehen lassen. Danach 1 Flasche Weißwein zugießen und weitere 30 min. ziehen lassen. Alles kalt stellen.

Die zweite Flasche Weißwein zugeben. Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Aprikosenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

8 Aprikosen

4 TL Zucker

6 cl Pfirsichlikör

2 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Aprikosen kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und die Haut abziehen.
Die Aprikosen in Stücke schneiden.

Aprikosen, Zucker, 1/2 Flasche Weißwein und Pfirsichlikör mischen und ca. 1,5 Stunden ziehen lassen. Alles kalt stellen.

Danach den restlichen Wein zugießen. Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Aprikosenbowle mit Cointreau

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

8 Aprikosen

3 TL Zucker

2 Flaschen Weißwein

6 cl Cointreau

1 Flasche Sekt

Die Aprikosen kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und die Haut abziehen.
Die Aprikosen in Stücke schneiden.

Aprikosen, Zucker, 1/2 Flasche Weißwein und Cointreau mischen. Ca. 1,5 Stunden ziehen lassen und kalt stellen.

Den restlichen Wein zugießen. Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Beerenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

350 g Erdbeeren

250 g Himbeeren

4 cl Rum

2 - 3 EL Zucker

3 Flaschen Wein

1 Flasche Sekt

Erdbeeren und Himbeeren waschen und putzen. Beeren, Rum und Zucker in das Bowlengefäß füllen. Eine Flasche Wein zugießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Wein zugeben. Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Erdbeerbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

800 g Erdbeeren

2 - 3 EL Zucker

3 Flaschen Wein

1 Flasche Sekt

Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren und den Zucker in das Bowlengefäß füllen. Eine Flasche Wein zugießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach den restlichen Wein zugeben.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Erdbeer-Ananas Bowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

½ - 1 Ananas

600 g Erdbeeren

2 Flaschen Weißwein

150 ml weißer Rum

3 EL Zucker

1 Flasche Sekt

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, verlesen und halbieren.

Ananas, Erdbeeren, Zucker und Rum mit einer halben Flasche Wein in das Bowlengefäß füllen und kaltstellen. Ca. 4,5 Stunden ziehen lassen. Danach der restlichen Wein zugießen und umrühren.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Exotische Bowle

Bowle mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

3 Pfirsiche

250 g Ananas

150 g Melone

150 g Himbeeren

250 g Erdbeeren

150 g Zucker

3 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Pfirsiche kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Beeren putzen und verlesen. Die Ananas schälen und den Strunk herausschneiden. Die Melone schälen und die Kerne entfernen. Pfirsiche, Ananas und Melone würfeln.

Die Früchte in ein Bowlengefäß füllen. Eine halbe Flasche Weißwein und der Zucker zugeben. Ca. 2 Stunden ziehen lassen und kaltstellen. Danach den restlichen Wein zugießen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Früchtebowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

250 g Erdbeeren

½ Ananas

100 g Sauerkirschen (Glas)

2 Pfirsiche

6 cl Cognac

3 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Ananas schälen und würfeln. Die Pfirsiche, häuten, entsteinen und kleinschneiden. Die Erdbeeren putzen.

Die Früchte in das Bowlengefäß legen und mit Cognac vermischen. 1 Flasche Weißwein zugießen. Ca. 1,5 Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit 2 Flaschen Weißwein und mit Sekt auffüllen.



Himbeerbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

500 g Himbeeren

2 EL Zucker

2 Flaschen Weißwein

4 cl Rum

1 Flasche Sekt

Himbeeren und Zucker mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wein mischen. Ca. 2 Stunden kaltstellen und ziehen lassen. Danach den Rum und den restlichen Wein zufügen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Himbeerbowle mit Cognac

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

500 g Himbeeren

2 EL Zucker

4 cl Cognac

2 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Himbeeren putzen und verlesen.

Himbeeren und Zucker mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wein 2 Stunden kaltstellen und ziehen lassen. Danach den Cognac und den restlichen Wein zufügen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Kaiserbowl

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

6 Orangen

4 Zitronen

5 cl Arrak

Zucker

3 Flaschen Champagner

Den Champagner kaltstellen.

Jeweils eine Zitrone und eine Orange in Scheiben schneiden. Die restlichen Zitronen und Orangen auspressen.

Orangen- und Zitronensaft, Orangenscheiben und Zitronenschale mit Arrak mischen. Etwas Zucker zugeben und ca. 15 Minuten kaltstellen. Alles mit einem Sieb in ein Bowlengefäß abseihen.

Kurz vor dem Servieren mit Champagner auffüllen.



Kalte Ente

Bowle mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 Flasche Riesling

1 Zitrone

1/2 Flasche Sekt

Eiswürfel

Den Sekt kaltstellen. Den Wein kühlen. Von der Zitrone eine Schalenspirale abschneiden.

Das Gefäß bzw. den Krug in eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen oder falls vorhanden den Krugeinsatz mit Eiswürfeln füllen.

Den Riesling in den Krug einfüllen. Kurz vor dem Servieren die Zitronenschalenspirale an den Glasrand hängen und mit Sekt auffüllen.



Kirschbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Glas Sauerkirschen

2 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Kirschen mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein mischen und 2 Stunden kaltstellen. Danach den restlichen Weißwein zugeben.

Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Kirschbowle mit Likör

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Glas Sauerkirschen

10 cl Kirschlikör

2 Flaschen Riesling

1 Flasche Sekt

Kirschen und Kirschlikör in einer Schüssel mischen. 1/2 Flasche Wein zugeben. Die Schüssel kaltstellen und die Kirschen 2 Stunden ziehen lassen.

Danach in das Bowlengefäß umfüllen und den Wein zugießen. Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Kiwibowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

500 g – 700 g Kiwis

2 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Kiwis schälen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein übergießen. Ca. 1 - 2 Stunden ziehen lassen und kalt stellen. Danach den restlichen Wein zugießen.

Kurz vor dem Servieren den Sekt zugeben.



Kumquatbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

250 g Kumquats (Dose)

1 EL Zuckersirup

5 cl Madeira

1 cl Weinbrand

1 Flasche Riesling

2 Flaschen Sekt

Die Kumquats in einem Sieb abtropfen lassen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Kumquats in das Bowlengefäß füllen. Madeira, Weinbrand, Zuckersirup und den Riesling zugießen. Ca. 2,5 Stunden ziehen lassen und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Limettenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

150 g Zucker

6 Limetten

2 Bund Minze

1 Fl. Riesling

1 Fl. Sekt

Eiswürfel

½ Bund Minze hacken. In einen Topf Zucker und 6 EL Riesling füllen und langsam den Zucker bei niedriger Temperatur auflösen. Den Zucker karamellisieren lassen. Die gehackte Minze zugeben und 250 ml Weißwein zugießen. Kurz aufkochen lassen. Der Zucker sollte sich aufgelöst haben. Ca. 3 - 4 Stunden kaltstellen.

Die Minzeblättchen vom Stiel abzupfen. Die Limetten heiß abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. Minze und Limetten in das Bowlengefäß legen. Der restlichen Weißwein zugießen. Die kalte Zucker-Riesling-Minze aus dem Kühlschrank nehmen und in das Bowlengefäß abseihen.

Kurz vor dem Servieren die Bowle mit Sekt auffüllen und die Eiswürfel zugeben.



Melonenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

1/2 Wassermelone

5 cl Cognac

½ - 1 Ananas

2 Kiwis

4 Aprikosen

3 Flaschen Weißwein

1 Flasche Sekt

Die Melone entkernen. Vom Melonenfleisch Kugeln ausschneiden oder das Melonenfleisch in Würfel schneiden. Die Kiwi und Ananas schälen und würfeln. Die Aprikosen entsteinen und kleinschneiden.

In das Bowlengefäß die Früchte und den Cognac geben und mischen. 1 Flasche Weißwein zugießen. Ca. 1,5 Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit 2 Flaschen Weißwein und Sekt auffüllen.



Minze-Waldmeisterbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 – 6 Personen

1 Flasche Wein

2 Flaschen Sekt

1 Bund Waldmeister

2 Zitronen

Minze

Die Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minze waschen und einige Blätter abzupfen.

Den Waldmeister waschen und trocknen (mindestens 3 Stunden). Das Bund an den Stielen zusammenbinden.

Den Wein in das Bowlengefäß füllen. Die Blätter (nicht die Stiele) in den Wein hängen. Ca. 30 min. ziehen lassen. Den Waldmeister herausnehmen.

Zitronenscheiben und Minze zugeben. Die Bowle mit Sekt auffüllen und servieren.



Rote Aprikosenbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1/4 l Orangensaft

2 Orangen

6 - 8 Aprikosen

50 g Zucker

1/8 l Wasser

½ Zitrone

8 cl Curacao Orange

2 Flaschen Rotwein

1 Flasche Sekt

Die Zitrone auspressen. Die Orangen in Scheiben schneiden. Die Aprikosen entsteinen und würfeln.

Das Bowlengefäß mit Orangenscheiben und Orangensaft füllen. Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Die Zuckerlösung in das Bowlengefäß gießen. Zitronensaft, Aprikosen, Curacao und Rotwein zugeben. Ca. 2,5 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Rote Kirschbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Glas Sauerkirschen

3 EL Zucker

5 cl Maraschino

5 cl Weinbrand

2 l Rotwein

1 l Sekt

Die Kirschen in einer Schüssel mit Zucker, Maraschino und Weinbrand mischen. Die Kirschen kaltstellen und 2 Stunden ziehen lassen.

Danach in das Bowlengefäß umfüllen und den Rotwein zugießen. Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Rote Pfirsichbowle

Bowle mit Alkohol



Für 6 – 8 Personen

1/4 l Orangensaft

2 Orangen

4 Pfirsiche

50 g Zucker

1/8 l Wasser

½ Zitrone

10 cl Cointreau

3 Flaschen Rotwein

1 Flasche Sekt

Die Zitrone auspressen. Die Orangen in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche häuten und kleinschneiden.

Das Bowlengefäß mit Orangenscheiben und Orangensaft füllen. Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Die Zuckerlösung in das Bowlengefäß gießen. Zitronensaft, Pfirsiche, Cointreau und Rotwein zugeben. Ca. 2,5 Stunden kalt stellen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Sangria

Bowle mit Alkohol



Für 3 – 4 Personen

1/4 l Orangensaft

2 Orangen

50 g Zucker

1/8 l Wasser

½ Zitrone

2 Flaschen Rioja

Die Zitrone auspressen.

Die Orangen in Scheiben schneiden. Das Bowlengefäß mit Orangenscheiben und Orangensaft füllen.

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Die Zuckerlösung in das Bowlengefäß gießen. Zitronensaft und Rotwein zugeben. Ca. 2,5 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Die Sangria servieren.



Sommerbowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 – 6 Personen

1/4 l Orangensaft

2 Orangen

2 Pfirsiche

200 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

50 g Zucker

1/8 l Wasser

½ Zitrone

2 Flaschen Rotwein

1 Flasche Sekt

Die Zitrone auspressen. Die Beeren putzen und verlesen. Die Pfirsiche häuten und kleinschneiden.

Die Orangen in Scheiben schneiden. Das Bowlengefäß mit Orangenscheiben und Orangensaft füllen.

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Die Zuckerlösung in das Bowlengefäß gießen. Zitronensaft, Rotwein, Pfirsiche und Beeren zugeben. Ca. 2,5 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen.



Teebowle

Bowle mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 l schwarzer Tee

100 g Zucker

1 TL Vanillinzucker

250 g Erdbeeren

1 Orange

1 Banane

1/4 l Zitronensaft

1/4 l Orangensaft

1 Flasche Sekt

Den Tee aufbrühen und ca. 3 min ziehen lassen. Zucker und Vanillinzucker zugeben, umrühren und abkühlen lassen. Den kalten Tee in das Bowlengefäß füllen.

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Orange filetieren und die Banane in dünne Scheiben schneiden. Die Früchte in das Bowlengefäß füllen.

Die Zitronen und Orangen auspressen und abseihen. Den Saft in das Bowlengefäß füllen und mit Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Waldmeisterbowle

Bowle mit Alkohol



Für 3 – 4 Personen

2 Bund Waldmeister

1 l Riesling

1 Orange

1/2 l Roséwein

1/2 l Sekt

Eiswürfel

Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Den Waldmeister waschen und trocknen (mindestens 3 Stunden). Das Bund an den Stielen zusammenbinden.

1 l Weißwein und eine Orangenscheibe in das Bowlengefäß füllen. Die Blätter (nicht die Stiele) in den Wein hängen. Ca. 30 min. Stunden ziehen lassen und kaltstellen. Den Waldmeister herausnehmen.

Den restlichen Weißwein, Roséwein und die Orangenscheiben zugeben. Die Bowle mit Sekt auffüllen, die Eiswürfel zugeben und servieren.





Fruchtbowl

Bowle ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Ananas

200 g Cocktailkirschen

300 ml Ananassaft

200 ml Maracujasaf

2 Flaschen Ginger Ale

1 Zitrone

1 – 2 Flaschen Mineralwasser

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und kleinschneiden. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Früchte, Ginger Ale und Säfte in das Bowlengefäß füllen. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser zugießen.



Kiwi-Melonenbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 4 – 6 Personen

½ Wassermelone

4 Kiwis

1,5 l Apfelsaft

¼ l Roter Johannisbeersaft

Himbeersirup

1 Fl. Mineralwasser

Die Melone schälen und entkernen. Von der Melone Kugeln ausstechen oder die Melone in Würfeln schneiden. Die Kiwis schälen und würfeln.

Die Früchte in das Bowlengefäß füllen. Die Säfte zugießen. Die Bowle mit Himbeersirup abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser zugießen.



Kirsch-Orangenbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 4 – 6 Personen

1 Glas Sauerkirschen

1 l Orangensaft

1 l Kirschsaft

Himbeersirup

2 Orangen

1 Fl. Mineralwasser

Die Orangen filetieren und halbieren.

Kirschen, Orangen und Säfte in das Bowlengefäß füllen. Die Bowle mit Himbeersirup abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser zugießen.



Kirsch-Pfirsichbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 4 – 6 Personen

1 Glas Sauerkirschen

2 Pfirsiche

1 l Kirschsaft

1,5 l Orangensaft

300 ml Pfirsichsaft

2 Orangen

½ Zitrone

Himbeersirup

1 Flasche Mineralwasser

Die Orangen filetieren und halbieren. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Kirschen, Orangen und Säfte in das Bowlengefäß füllen. Mit Himbeersirup abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser zugießen.



Mandarinenbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 3 - 4 Personen

600 ml Früchtetee

6 Orangen

2 EL Zucker

1 Dose Mandarinen

5 EL Grenadine

1 Flasche Bitter Lemon

Den Früchtetee aufbrühen und ca. 8 min. ziehen lassen. Den Tee abkühlen lassen.

Die Orangen auspressen und abseihen. Tee, Orangensaft und Grenadine in das Bowlengefäß füllen. Die Mandarinen zugeben.

Kurz vor dem Servieren Bitter Lemon zugießen.



Mangobowle

Bowle ohne Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 Mango

250 ml Ananassaft

250 ml Traubensaft

800 ml Orangensaft

1 Zitrone

1 Fl. Zitronenlimonade

Die Mango schälen und kleinschneiden. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Säfte und die Mango in das Bowlengefäß füllen. Kurz vor dem Servieren die Zitronenlimonade zugießen.



Mango-Himbeerbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 - 2 Mangos

300 g Himbeeren

300 ml Ananassaft

300 ml Traubensaft

600 ml Orangensaft

Himbeersirup

1 Zitrone

2 Fl. Zitronenlimonade

Die Mangos schälen und kleinschneiden. Die Himbeeren verlesen. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Säfte und die Früchte in das Bowlengefäß füllen. Mit Himbeersaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Zitronenlimonade zugießen.



Pfirsich-Ananasbowle

Bowle ohne Alkohol



Für 6 – 8 Personen

6 Pfirsiche

½ Ananas

3 l Apfelsaft

½ Zitrone

200 ml Orangensaft

200 ml Pfirsichsaft

1 Flasche Mineralwasser

Die Pfirsiche schälen und kleinschneiden. Die Ananas schälen und würfeln. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Früchte und die Säfte in das Bowlengefäß füllen. Kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen.



Rote Beeren Bowle

Bowle ohne Alkohol



Für 8 – 10 Personen

500 g Erdbeeren

500 g Himbeeren

4 l Bitter Lemon

1 l Ginger Ale

Himbeersirup

1 Flasche Mineralwasser

Die Beeren putzen und verlesen.

Bitter Lemon und Ginger Ale in das Bowlengefäß gießen. Die Früchte zugeben und mit Himbeersirup abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser zugießen.





Ananaspunsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 - 2 Ananas

Zucker

150 ml Rum

150 ml Cognac

150 ml Pfirsichlikör

1 ½ Zitronen

3 Flaschen Sekt

Kirschen

Eiswürfel

Die Zitronen auspressen und den Saft abseihen.

Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und zuckern. Rum, Zitronensaft, Cognac und Pfirsichlikör zugeben. Ca. 1 Stunde kaltstellen und alle Zutaten in das Bowlengefäß füllen.

Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen. Den Ananaspunsch in die Gläser verteilen und mit Kirschen garnieren. Die Eiswürfel zugeben.



Bananenpunsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

3 Bananen

½ Limette

2 TL Arrak

1/2 Flasche Weinbrand

1 Flasche Traubensaft

2 Flaschen Sekt

Die Limette auspressen und 1 EL Limettensaft abnehmen.

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden. Bananen, Limettensaft, Arrak, Weinbrand und Traubensaft mischen. Ca. drei Stunden ziehen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.



Cognac Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

4 Eiszürfel

2,5 cl Cognac

1,5 cl Zitronensaft

1 cl Curacao Orange

2 TL Zucker

1 TL Himbeersirup

1 Spritzer Rum

1 EL Cocktail-Früchte

Die Eiszürfel sehr stark zerkleinern.

Cognac, Zitronensaft, Curacao, Zucker, Himbeersirup und Rum verrühren und in ein Glas füllen. Das Eis und die Cocktailfrüchte zugeben und servieren.



Grenadine-Milch Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

3 Eiszürfel

2 cl Rum

2 cl Weinbrand

2 - 3 TL Grenadine

200 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

Die Eiszürfel stark zerkleinern und in den Shaker füllen.

Rum, Weinbrand, Grenadine und Milch zufügen. Schütteln und mit dem Barsieb in ein Becherglas abseihen. Die Prise Muskat zufügen und den Punsch servieren.



Milch Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

3 Eiszürfel

2 cl Rum

2 cl Weinbrand

2 - 3 TL Zuckersirup

200 ml Milch

Die Eiszürfel stark zerkleinern und in den Shaker füllen.

Rum, Weinbrand, Sirup und Milch zufügen. Schütteln und mit dem Barsieb in ein Becherglas abseihen. Den Milchpunsch servieren.



Portwein Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

6 Eiszügel

2 TL Zuckersirup

½ Zitrone

5 cl Portwein

1 Spritzer Weinbrand

3 Cocktailkirschen

Das Eis zerkleinern. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Hälfte der Eiszügel, Zuckersirup, Zitronensaft, Portwein und Weinbrand in einem Rührglas verrühren.

Ein hohes Becherglas mit dem restlichen Eis füllen. Den Inhalt aus dem Rührglas (mit dem Barsieb) in das Becherglas seihen.

Den Punsch umrühren, mit den Cocktailkirschen garnieren und servieren.



Rum Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

3 Eiszürfel

2,5 cl Rum

1,5 cl Zitronensaft

1 cl Maraschino

3 Ananasstücke

3 Erdbeeren

Sekt

Eiszürfel, Rum, Zitronensaft und Maraschino in den Shaker füllen. Schütteln und in ein Glas (mit dem Barsieb) seihen. Das Glas mit Sekt auffüllen. Den Rum Punsch mit Ananas und Erdbeeren garnieren.



Weinbrand Teepunsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

3 Eismüller

½ Zitrone

2 TL Zuckersirup

2 cl Curacao Orange

4 cl Weinbrand

4 cl schwarzer Tee

1 Pfirsichspalte

2 Cocktailkirschen

Erdbeeren

Die Eismüller stark zerkleinern. Die Zitrone auspressen und abseihen. Den Tee stark aufbrühen und auskühlen lassen. Den Pfirsich in Spalten schneiden. Die Erdbeeren putzen.

Zitronensaft, Zuckersirup, Curacao, Weinbrand und Tee in ein Glas füllen und umrühren. Die Eismüller zugeben. Den Teepunsch mit Erdbeeren, Pfirsich und Cocktailkirschen garnieren und servieren.



Whisky Punsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

5 Eiszürfel

2 TL Zitronensaft

4 TL Zucker

8 cl Whisky

1 Orangenscheibe

1 Zitronenspirale

Die Eiszürfel stark zerkleinern und in den Shaker füllen. Zitronensaft, Zucker und Whisky in den Shaker gießen. Schütteln und in ein hohes Becherglas (mit dem Barsieb) abseihen.

Von der Zitrone eine Spirale abschälen. Die Orangenscheibe einschneiden und auf den Glasrand setzen. Whisky Punsch mit Zitronenspirale, Orangenscheibe und einem Trinkhalm servieren.



Winterpunsch

Kalter Punsch mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

500 g Ananas

3 Orangen

5 cl Calvados

5 cl Weinbrand

5 cl Curacao Orange

2 l Apfelsaft

½ - 1,5 Flaschen Mineralwasser

Eiswürfel

Die Ananas schälen und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Orangen in Scheiben schneiden. Die Früchte in ein Bowlengefäß legen.

Calvados, Weinbrand und Curacao Orange zugießen. Ca. 30 – 60 min kaltstellen
Danach den Apfelsaft zugeben.

Nach Belieben mit Mineralwasser auffüllen. Den Winterpunsch in die Gläser füllen und mit Eiswürfeln servieren.





Ale Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 2 Personen

2 Eigelbe

1 Prise Muskatnuss

1 TL brauner Kandiszucker

1 TL Ingwerpulver

1/2 l Ale

1 Prise Zimt

1 cl Rum

Eigelbe, Muskatnuss, Zucker und Ingwerpulver in einer Schüssel mischen und schaumig rühren.

Ale, Zimt und Rum in ein Topf füllen und erhitzen. Die Eiermischung ununterbrochen rühren und langsam zugeben. Nicht kochen lassen und schaumig aufschlagen.

Die feuerfesten Gläser bereitstellen. Ale Punsch auf die Gläser verteilen und heiß servieren.



Ananaspunsch mit Madeira

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

1 Ananas

11 cl Madeira

1/2 l schwarzer Tee

250 g Zucker

3 Flaschen Rotwein

3 Zitronen

1/4 l Arrak oder Rum

Die Ananas schälen und würfeln. Ananas und Madeira mischen und ca. 2,5 Stunden ziehen lassen.

Die Zitronen auspressen und abseihen. Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen.

Zucker und Tee in einem Topf mischen und den Zucker auflösen. Rotwein, Zitronensaft und Arrak zugießen. Alles erhitzen (nicht kochen).

Die hitzebeständigen Gläser bereitstellen und die Ananas verteilen. Die Rotweinmischung zugießen und den Ananaspunsch heiß servieren.



Apfelpunsch mit Calvados

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 l Apfelsaft

1/2 l schwarzer Tee

2 TL Zucker

1 Zitrone

1 Orange

1/4 Zimtstange

2 Nelken

6 cl Calvados

Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen.

Die Zitrone und Orange heiß abspülen, auspressen und abseihen. Einen Teil der Schale reiben. Die abgeriebene Schale in einen Topf füllen.

Zitronensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Tee, Zucker, Nelken und Zimt zugeben. Alles erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Den Calvados zu fügen. Den Punsch abseihen und auf die feuerfesten Gläser verteilen. Den Apfelpunsch heiß servieren.



Bierpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

4 Eier

1 l Bier

125 g Zucker

1 Prise Zimt

½ Zitrone

Die Zitronenschale reiben. Eier und Bier verquirlen.

In einem Topf Eier, Bier, Zimt, Zucker und Zitronenschale erhitzen. Mit einem Schneebesen ständig rühren. Die Wärmezufuhr erhöhen. Rühren bis das Bier aufsteigt. Den Topf vom Herd nehmen und ständig weiter rühren.

Nach ca. 4 – 5 min. den Bierpunsch in feuerfeste Gläser füllen und heiß servieren.



Birnenpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

2 Birnen

1 Zitrone

1 Vanilleschote

3 Nelken

800 ml Birnensaft

3 EL brauner Zucker

70 ml Birnengeist

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zitrone auspressen und abseihen. Zitronensaft und Birnen mischen. Die Hälfte der Zitronenschale reiben.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Nelken, Vanillemark, Zitronenschale, Birnensaft und Zucker in einen Topf füllen. Kurz aufkochen lassen. Ständig rühren und den Zucker auflösen. Ca. 6 min. ziehen lassen und abseihen.

Birnengeist und Birnen zugeben und ca. 3 – 4 min. ziehen lassen. Den Birnenpunsch in feuerfeste Gläser verteilen und heiß servieren.



Eier-Vanillepunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 – 4 Personen

800 ml Milch

1 Vanilleschote

5 Eigelbe

3 EL Zucker

150 ml Eierlikör

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen.

Eigelbe und Zucker cremig verrühren. Etwas Milch zugeben. Alles in die Vanille-Milch rühren und erhitzen. Rühren bis die Masse leicht dick wird. Den Eierlikör zugießen und weiter schlagen.

Den Eierlikörpunsch auf die feuerfesten Gläser verteilen und servieren.



Eierlikörpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 4 – 6 Personen

500 ml Eierlikör

2 EL Zucker

1 Liter Riesling

1/2 TL Zimt

Eierlikör und Zucker in einen Topf füllen. Alles erhitzen und ständig rühren. Den Zucker auflösen.

Den Riesling zugießen und den Zimt zufügen. Den Punsch kurz aufkochen lassen. Die feuerfesten Gläser bereitstellen. Den Eierlikörpunsch in die Gläser füllen und heiß servieren.



Englischer Teepunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 6 – 8 Personen

½ l Earl Grey

1,5 Zitronen

100 g Zucker

2 Flaschen Rotwein

Den Tee aufbrühen und ca. 5 min. ziehen lassen. Die Zitronen auspressen und abseihen.

Tee und Zitronensaft mischen und erhitzen. Den Zucker zugeben und auflösen. Den Rotwein zugießen. Nicht kochen lassen! Ca. 5 min. ziehen lassen.

Den Punsch in die Tassen füllen und heiß servieren.



Feuriger Gewürzpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 – 4 Personen

1 l Rotwein

3 Kardamomkapseln

1/2 Zimtstange

3 Nelken

80 g Rosinen

20 g geschälte Mandeln

80 g Zucker

170 ml Rum (54 %)

Die Kardamomkapseln öffnen und die Samen im Mörser zerstoßen.

In einen Topf Zucker, Zimt, Nelken, Kardamom und Rotwein füllen. Den Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Ca. 25 min. ziehen lassen. Alles abseihen. Die Mandeln und Rosinen zugeben.

Rum und Zucker in das Feuerzangenbowlengefäß füllen. Das Licht ausschalten Den Rum anzünden und den Zucker schmelzen lassen. Danach den Rum und der Rotwein zusammengießen und umrühren. Ca. 5 – 8 min. erneut ziehen lassen.

Die feuerfesten Gläser bereitstellen. Den Gewürzpunsch verteilen und servieren.



Feuriger Whisky

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 2 Personen

50 g Zucker

50 cl Whisky

50 cl Wasser

Das Wasser auf der Herdplatte zum Kochen bringen.

In das Feuerzangenbowlengefäß den Zucker füllen. Den Whisky zugießen. Der Raum verdunkeln und den Whisky anzünden. Ca. 2 min brennen lassen. Das heiße Wasser zugießen. Den Punsch in die hitzebeständigen Gläser füllen und servieren.



Feuerzangenbowle mit Nelken

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 8 - 10 Personen

3 Flaschen Bordeaux

1 Stück Orangenschale

1 Stück Zitronenschale

5 Nelken

1 Zuckerhut

1 Flasche Rum (54%)

Den Rotwein in ein Feuerzangenbowlengefäß füllen und erhitzen. Nicht kochen lassen. Orangenschale, Zitronenschale und Nelken zugeben.

Den Zuckerhut mit Rum tränken und auf die Feuerzange legen. Das Licht ausschalten und den Zuckerhut anzünden. Löffelweise den Rum auf den Zuckerhutträufeln. Nicht aus der Flasche nachgießen! Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen. Den Zuckerhut auflösen und umrühren.

Die Feuerzangenbowle in die Tassen füllen und servieren.



Feuerzangenbowle mit Zimt

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

4 Orangen

2 Zitronen

2,5 Flaschen Rotwein

1 Stange Zimt

4 Gewürznelken

1 Zuckerhut

1 Flasche Rum (54%)

Die Orangen und Zitronen auspressen und abseihen.

Rotwein, Zitronensaft, Orangensaft und Gewürze in den Feuerzangenbowlentopf füllen und erhitzen. Nicht kochen lassen.

Den Zuckerhut mit Rum tränken und auf die Zuckerhutstange legen. Das Licht ausschalten und den Zuckerhut anzünden. Löffelweise den Rum auf den Zuckerhut gießen. Nicht aus der Flasche nachgießen! Den Zuckerhut auflösen.

Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen. Den Punsch umrühren, in die Tassen verteilen und servieren.



Grog

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

1/8 l Wasser

1 Nelke

¼ Zimtstange

2,5 cl Zitronensaft

2 TL Zucker

5 cl Rum

1 Zitrone

Von der Zitrone eine Scheibe abschneiden.

1/8 l Wasser, Nelke und Zimt in einem Topf erhitzen. Nicht kochen lassen. Den Zitronensaft zufügen. Den Topf vom Herd nehmen. Alles abseihen und warmhalten.

Den Rum erwärmen.

Das hitzebeständige Glas mit heißem Wasser anwärmen. In das Glas den Zucker und den Rum füllen. Die abgeseihte Flüssigkeit zugießen. Die Zitronenscheibe einschneiden und auf den Gläserrand setzen. Den Grog heiß servieren.



Grüner Tee Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 – 4 Personen

500 ml grüner Tee

250 ml Brandy

100 ml Rum

100 ml Curacao

100 ml Arrak

2 Zitronen

1 EL Zucker

Eine Zitrone auspressen und abseihen. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden.

Den grünen Tee zubereiten.

Tee, Zucker, Brandy, Rum, Curacao, Arrak und Zitronensaft erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die hitzebeständigen Gläser bereitstellen und die Zitronenscheiben verteilen. Den Punsch zugießen und heiß servieren.



Ingwer Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

4 Orangen

2 TL Zitronensaft

500 ml Ginger Ale

500 ml Pflaumenwein

6 - 8 Stücke kandierter Ingwer

Die Orangen auspressen und abseihen. Die Zitrone auspressen und 2 Teelöffel abnehmen.

Pflaumenwein und Ginger Ale in einen Topf füllen und erhitzen. Nicht kochen lassen. Den Orangensaft, Zitronensaft und die kandierten Ingwerstücke zugeben.

Den Ingwer Punsch pürieren. Den Punsch in hitzebeständige Gläser füllen und servieren.



Kirsch-Whiskypunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

12 cl Wasser

4 cl Scotch Whisky

1 EL Kirschsirup

1 EL Zitronensaft

1 Stück Zitronenschale

Das Wasser zum Kochen bringen. Das heiße Wasser in das hitzebeständige Glas gießen.

Scotch Whisky, Kirschsirup und Zitronensaft zugeben und umrühren. Die Zitronenschale zufügen und den Punsch heiß servieren.



Köm Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 8 - 10 Personen

300 g Schlagsahne

2 l schwarzer Tee

75 g Rosinen

75 g geschälte Mandeln

Zucker

1 Flasche Köm

Den Tee aufbrühen und einen leichten Tee herstellen. Die Sahne steifschlagen.

Die hitzebeständigen Gläser bereitstellen und den Tee verteilen. Rosinen und Mandeln zugeben. Mit Zucker nach Belieben süßen und den Köm nach Belieben zugießen. Eine Sahnehaube aufsetzen und den Punsch servieren.



Orangenpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1/2 l schwarzer Tee

1/2 l Rum

1/4 l Orangensaft

4 TL Zucker

1/8 l Curacao Orange

2 Orangen

Die Orangen in Scheiben schneiden. Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen.

Tee, Rum, Orangensaft, Zucker und Curacao in einem Topf erhitzen. Nicht kochen lassen. Den Punsch in feuerfeste Gläser füllen. Die Orangenscheiben einschneiden und auf die Gläserränder stecken. Den Orangenpunsch heiß servieren.



Ostfriesen Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 8 - 10 Personen

1 Zitrone

350 g Zucker

200 ml weißer Rum

1 l Ostfriesentee

1 TL Anissamen

3 Flaschen Moselwein

Die Zitrone auspressen und die Schale reiben. Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Rum vermischen.

1 l Ostfriesenteemischung mit den Anissamen aufbrühen. 3 min. ziehen lassen. Den Tee abseihen.

Den Moselwein erhitzen. Nicht kochen lassen!

Tee, Wein und Rum mischen. Die feuерfesten Gläser bereitstellen, den Punsch verteilen und heiß servieren.



Punsch mit Curacao

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 1 Person

5 cl Curacao

1 Orange

5 cl Rotwein

10 cl Wasser

Das Wasser zum Kochen bringen. Von der Orange eine Scheibe abschneiden.

Curacao, Orangenscheibe und Wein in ein feuerfestes Punschglas füllen. Das heiße Wasser zufügen. Den Punsch heiß servieren.



Punsch mit Portwein

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 Flasche Portwein

1/2 l Wasser

60 g Zucker

1 Stück Zitronenschale

1/2 Zimtstange

1 Prise Muskatnuss

Portwein, Wasser, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und Muskatnuss erhitzen, aber nicht kochen lassen. Ca. 10 min. ziehen lassen.

Den Punsch abseihen und in feuerfeste Gläser füllen. Den Portweinpunsch heiß servieren.



Rotweinpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 8 - 10 Personen

3 l Rotwein

1/2 Flasche Arrak

250 g Zucker

3 Orangen

3 Zitronen

Die Orangen und Zitronen heiß abspülen und in Scheiben schneiden.

Rotwein, Arrak, Zitrone, Orangen und Zucker in einen Topf füllen. Alles erhitzen. Nicht kochen lassen. Danach den Punsch mit einem Sieb abseihen.

Den Rotweinpunsch in die Tassen verteilen und heiß servieren.



Russischer Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 4 – 6 Personen

6 Eier

1 Fl. Weißwein

1/2 Fl. Weinbrand

100 ml Wodka

150 g Zucker

1/4 l schwarzer Tee

Den Tee aufbrühen und abseihen.

Weißwein, Weinbrand, Wodka, Tee, Zucker und Eier erwärmen und schaumig schlagen. Den Punsch dicklich aufschlagen. Nicht kochen lassen!

Die hitzebeständigen Gläser mit heißem Wasser anwärmen. Den Punsch eingießen und servieren.



Sahne Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 Stück Ingwer (2 cm)

1 Orange

1 Zimtstange

2 Nelken

1 l Apfelsaft

150 ml Calvados

Zimtpulver

200 g Sahne

3 EL Zucker

Die Orangen in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und kleinschneiden.

Apfelsaft, Ingwer, Orange, Zimt und Nelken in einen Topf füllen. Ca. 8 – 10 min. leicht kochen lassen. Danach den Calvados zugießen und erneut 5 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steifschlagen.

Den Punsch abseihen. Die feuerfesten Gläser bereitstellen und den Punsch verteilen. Die Sahne zugeben und mit Zimt bestreuen. Den Sahne Punsch servieren.



Teepunsch mit Calvados

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 6 - 8 Personen

3 Zitronen

2 l schwarzer Tee

200 g Zucker

3/4 l Calvados

3/4 l Rum

3/4 l Rotwein

Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Von den restlichen Zitronen die Schalen reiben.

Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen.

Die Zitronenschale in einen Topf füllen und den Tee zugießen. Ca. 15 min. ziehen lassen.

Danach den Tee abseihen und den Zucker zugeben. Umrühren und den Zucker auflösen.

In einem anderen Topf Calvados, Rum und Rotwein erwärmen (nicht kochen lassen). Alles mit dem Tee mischen und in feuerfeste Gläser füllen. Den Punsch heiß servieren.



Vanillepunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

3 Eigelbe

½ Vanilleschote

250 g Zucker

1/8 l Sahne

1/2 l Milch

1/4 l Weinbrand

1/2 Flasche Riesling

½ Zitrone

Die Zitronenschale reiben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Eigelbe, Vanillemark, Zucker, Zitronenschale und Sahne im Topf mischen. Ständig schlagen und erhitzen. Milch, Weinbrand und Riesling zugießen und weiter schlagen.

Den Vanillepunsch in feuerfeste Gläser verteilen und heiß servieren.



Whisky-Eier Punsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 l Milch

4 Eigelbe

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

¼ TL Zimtpulver

4 cl Rum

5 cl Whisky

Die Milch erhitzen.

Eigelbe, Vanillezucker und Zimt schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren in die Milch einrühren. Erhitzen und ständig weiter rühren. Nicht kochen lassen! Rum und Whisky zugeben und verrühren.

Den schaumigen Whisky-Eier Punsch in die feuerfesten Gläser gießen. Den Punsch heiß servieren.



Zwetschgenpunsch

Heißer Punsch mit Alkohol



Für 2 Personen

1/2 Zitrone

2 TL Puderzucker

125 ml Whisky

Wasser

1 cl Zwetschgenwasser

Die Zitrone auspressen und abseihen. Das Wasser zum Kochen bringen.

Zitronensaft mit Puderzucker in einem Rührglas mischen. Den Whisky zugießen und verrühren.

Die feuerfesten Gläser bereitstellen und den Whisky verteilen. Das heiße Wasser zugießen. Das Zwetschgenwasser zufügen und den Punsch heiß servieren.





Apfelpunsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 l Apfelsaft

1/2 l schwarzer Tee

2 TL Zucker

1 Zitrone

1 Orange

1/4 Zimtstange

2 Nelken

Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen. Die Zitrone und Orange heiß abspülen, auspressen und abseihen. Einen Teil der Schale reiben.

Die abgeriebene Schale in einen Topf füllen. Zitronensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Tee, Zucker, Nelken und Zimt zugeben. Alles erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Den Punsch abseihen, auf die feuерfesten Gläser verteilen und den Apfelpunsch heiß servieren.



Cranberry Punsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

3 Orangen

3 Beutel Früchtetee

50 g brauner Zucker

1/2 l Johannisbeersaft

3/4 l Cranberrysaft

2 Stangen Zimt

3 Nelken

Die Orangen filetieren und halbieren. Die Schale reiben. Den Früchtetee aufbrühen.

Zucker, Früchtetee, Johannisbeersaft, Cranberrysaft, Zimt und Nelken in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Danach 15 – 20 min. ziehen lassen.

Den Punsch abseihen. Die hitzebeständigen Gläser bereitstellen und die Orangenfilets verteilen. Den Punsch zugießen. Cranberry Punsch heiß servieren.



Heißer Teepunsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 3 - 4 Personen

300 g Zucker

1/2 l schwarzer Tee

3/4 l Traubensaft

1 Zitrone

Die Zitrone auspressen und abseihen. Den Tee aufbrühen und lange ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und den Zucker karamellisieren. Den Tee zugießen. Der Zucker sollte sich aufgelöst haben.

Den Traubensaft und den Zitronensaft zugießen. 15 min ziehen lassen. Alles erneut erhitzen und den Punsch heiß servieren.



Holunder Punsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 6 - 8 Personen

3 Orangen

6 Beutel Früchtetee

50 g brauner Zucker

1/2 l Holundersaft

3/4 l Cranberrysaft

2 Stangen Zimt

3 Nelken

Die Orangen filetieren, halbieren und etwas Schale reiben. Den Früchtetee aufbrühen.

Zucker, Früchtetee, Holundersaft, Cranberrysaft, Zimt und Nelken in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Danach 15 – 20 min. ziehen lassen. Alles abseihen.

Die hitzebeständigen Gläser bereitstellen und die Orangenfilets verteilen. Der Punsch in die Gläser füllen und den Holunder Punsch servieren.



Ingwer-Sahne Punsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 3 - 4 Personen

1 Stück Ingwer (2 cm)

2 Orangen

1 1/2 Zimtstangen

2 Nelken

1,2 l Apfelsaft

½ Zitrone

200 g Sahne

3 EL Zucker

Zimtpulver

Die Orangen in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Die Zitrone auspressen und 1 EL Zitronensaft abnehmen.

Apfelsaft, Ingwer, Orangen, 1 EL Zitronensaft, Zimt und Nelken in einen Topf füllen. Ca. 8 – 10 min. leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steifschlagen.

Den Punsch abseihen. Die feuerfesten Gläser bereitstellen und den Punsch verteilen. Die Sahne zugeben und mit Zimt bestreuen. Den Ingwer Sahne Punsch servieren.



Johannisbeer Punsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Flasche schwarzer Johannisbeersaft

1,5 Flasche Apfelsaft

1 Orange

3 Nelken

¼ Zimtstange

2 Zitronen

Honig

Die Zitronen auspressen. Die Zitronenschale von einer halben Zitrone reiben. Die Orange auspressen.

Die Säfte und Gewürze in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Alles ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen und mit Honig süßen. Den Punsch in feuerfeste Gläser füllen und servieren.



Trauben-Apfel Punsch

Heißer Punsch ohne Alkohol



Für 4 - 6 Personen

1 Flasche roter Traubensaft

1,5 Flasche Apfelsaft

1 Orange

4 Nelken

¼ Zimtstange

2 Zitronen

2 TL Honig

Die Zitronen auspressen. Die Zitronenschale von einer halben Zitrone reiben. Die Orange auspressen.

Die Säfte und Gewürze in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Alles ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Alles abseihen und mit Honig süßen. Den Punsch in hitzebeständige Gläser füllen und heiß servieren.



Ich möchte Ihnen mein Cocktailbuch mit folgendem Titel empfehlen:

Die Cocktailbar – Longdrinks Shortdrinks und Alkoholfreie



Sie sind gesellig und möchten ein guter, phantasievoller Gastgeber sein. Sie möchten Ihre Gäste vor dem Essen mit einem Cocktail auf das leckere Menü einstimmen und verwöhnen.

Oder möchten Sie eine Party, ein Grillfest oder einen Kindergeburtstag ausrichten. Sie können jetzt die Wünsche der großen und kleinen Gäste mit klassischen, modernen oder alkoholfreien Cocktails erfüllen.

Servieren Sie einen Martini on the rocks, einen Manhattan, den legendären Ritz Cocktail aus Paris, den sanften Rickey, das karibische Feeling mit einem Cuba libre, den fruchtigen Waldzauber, den verführerischen Moonlight, Lady's Crusta den Hochkaräter mit glitzerndem Rand oder Honeymoon für die traumhaften Stunden.

Haben Sie jetzt Durst? Mixen Sie sich einen Cocktail aus über 100 Rezepten. Vie Spaß und Prost!

Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B007ZDDLNI>