

Wassermelonen-Rum-Bowle im Bowle Puncher

Rezept für 3 Liter Bowle

Zutaten

1 Wassermelone (am besten kernlos)

1 Zitrone

6 Limetten (unbehandelt)

6 Minzstängel

250 g Zucker

20 große Eiswürfel

0,75 l trockener Weißwein

0,75 l trockener Prosecco

400 ml weißer Rum (ca. 40%ig)

50 ml brauner Rum (ca. 40%ig)

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Mixer

Pürierstab

Meßbecher



HINWEISE

Sirup vorbereiten

Der Wassermelonen-Sirup sollte rechtzeitig vorbereitet werden, da er noch ca. 1 Stunde abkühlen muss.

Bowle muss frisch angesetzt werden

Sobald Ihr die Bowle zubereitet, muss sie sofort serviert werden. Sowohl die Eiswürfel als auch die Kohlensäure des Proseccos limitieren die Zeit, die man die Bowle stehen lassen kann.

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Kochzeit: 20 Minuten

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Wassermelonen-Sirup zubereiten	
1 Wassermelone <i>(am besten kernlos)</i>	vierteln und von 3/4 Wassermelone das Fruchtfleisch ausschneiden. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. 500 g davon in einen kleinen Topf geben (den Rest und das eine Viertel für später beiseite stellen).
250 g Zucker	hinzugeben und erhitzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln. Nach Ende der Kochzeit den Saft von
1 Zitrone	hinzugeben und pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb in ein Gefäß laufen und abkühlen lassen.
2. Wassermelonen-Rum-Bowle zubereiten	
1/4 Wassermelone	quer halbieren, dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Beiseite stellen.
2 Limetten (unbehandelt)	in Scheiben schneiden und beiseite stellen.
80 ml Limettensaft	aus ca. 4 Limetten auspressen. Mit
800 g Wassermelonen-Würfeln	und
320 ml Wassermelonen-Sirup	und
400 ml weißem Rum (ca. 40%ig)	sowie
50 ml braunem Rum (ca. 40%ig)	im Mixer pürieren.
20 große Eiswürfel	in den Bowle Puncher geben, das Wassermelonen-Püree dazugeben und das Ganze mit
0,75 l Prosecco	und
0,75 l trockenem Weißwein	aufgießen. Die Wassermelonen- und Limettenscheiben sowie die obere Hälfte von
6 Minzstängeln	hineingeben. Die Bowle sofort servieren.