

Rezept

Japan-Bowle

Ein Rezept von Japan-Bowle, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück frischer Ingwer (2-3 cm lang) | 1 Flasche japan. Pflaumenwein (0,75 l) |
| 2 EL Zucker | 20 ml Limettensaft (am besten frisch gepresst) |
| 400 g gelbe oder violette Pflaumen | 200 ml Ananassaft |
| 1 Flasche eiskalter Rosésekt (0,75 l) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6–8 Gläser (à 200–250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Ingwer mit dem Sparschäler schälen, in dünne Scheiben schneiden und in den Teefilter geben. Diesen mit Küchengarnt zubinden und in einen Topf geben. Vom Pflaumenwein 100 ml abmessen und mit dem Zucker und dem Limettensaft dazugeben. Einmal aufkochen und offen bei kleiner Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften in dünne Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Den lauwarmen Pflaumenwein-Sirup mit dem Teefilter, den restlichen Pflaumenwein und den Ananassaft dazugeben. Alles einmal durchrühren und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Teefilter entfernen. Den Rosésekt langsam angießen und die Bowle sofort servieren.