

Rezept

## Kalte Ente

Ein Rezept von Kalte Ente, am 13.11.2024

### Zutaten

- 2 Bio-Zitronen
- 100 g Zucker
- ca. 16 frische Melisseblättchen zum Garnieren
- 1,5 l gut gekühlter trockener leichter Weißwein (z. B. Riesling von der Mosel oder aus Sachsen)
- 1 Flasche gut gekühlter trockener Sekt (z. B. Saale-Unstrut-Sekt)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Gläser (à 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

### Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale in einem Stück dünn abschälen. Die Schalenspiralen in eine Bowlenschale hängen. Mit kaltem Weißwein aufgießen, die Schalen 30 Min. ziehen lassen.

---

2. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, bis er sich aufgelöst hat, abkühlen lassen.

---

3. Die Zitronen auspressen, den Saft durch ein feines Sieb zum Weinansatz gießen. Den kalten Sekt aufgießen, umrühren und mit Zuckersirup nach Geschmack süßen.

---

4. In Gläser verteilen, mit Melisseblättchen garnieren.