Caipirinha-Bowle

Die Caipirinha-Bowle ist besonders bei gemütlichen Grillabenden ein Highlight. Ein Rezept das grade an wärmeren Tagen gut schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

6 Stk.	Limetten (Bio)
750 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (kalt)
0.5 Stk.	Honigmelonen
120 g	Zucker (braunen)
100 ml	Cachaca
1 Flasche	Sekt (trocken oder halbtrocken)

Zubereitung

1. Für die Caipirinha-Bowle die Schale von 3 gewaschenen Limetten abreiben.

2. Nun die abgeriebenen Limetten halbieren und auspressen.

3. Den Limettensaft anschließend zu der abgeriebenen Limetten-Schale geben und mit ca. 150 ml Mineralwasser aufgießen.

4. Den Sud nun in einen Eiswürfelbehälter füllen und am besten über Nacht einfrieren.

5. Jetzt die restlichen Limetten waschen, achteln und in eine Schüssel geben.

6. Als nächstes den Zucker hinzufügen.

7. Danach die gezuckerten Limetten-Stücke am besten mit einem Stößel zerdrücken. Die Masse hinterher in ein Bowle-Gefäß geben.

8. Dann aus der halben Honigmelone (vorher die Kerne entfernen) mit einem Melonen-Ausstecher Kugeln ausstechen. Wer keinen Ausstecher besitzt, kann natürlich auch die Melone in Stücke schneiden.

9. Diese dann zusammen mit den Limetten-Eiswürfeln in das Gefäß geben.

10. Letztendlich die Bowle mit dem Cachaça, dem restlichen Mineralwasser und der Flasche Sekt aufgießen und sofort servieren. Die Menge ergibt ca. 8 Portionen.

Tipp

Die Caipirinha-Bowle zusätzlich mit ein paar Zitronenmelisse-Blättern dekorieren. Wem die Bowle zu stark sein sollte, kann diese mit etwas Wasser strecken oder noch zusätzliche Eiswürfel hinzugeben. Wer es gerne süßer mag, kann auch noch nachträglich etwas Zucker hinzufügen.