

Bowle

<u>Altbierbowle</u>	<u>Feuerzangenbowle</u>	<u>Sangria</u>
<u>Erdbeerbowle ohne Alkohol</u>	<u>Kirschbowle</u>	<u>Schlammbowle</u>
<u>Erdbeerbowle</u>	<u>Maibowle</u>	<u>Waldmeisterbowle</u>



Die Bowle ist nach wie vor eines der beliebtesten Getränke auf Partys was nicht zuletzt auch daran liegt dass es von diesem Getränk so unendlich viele verschiedene Variationsmöglichkeiten gibt. Als „Bowle“ bezeichnet man ursprünglich nur ein aromatisches Kaltgetränk

auf Weißweinbasis in das man je nach Bowlesorte Früchte dazugibt.

Genau in dieser Tatsache liegt auch die große Vielfalt an Variationsmöglichkeiten der Bowle Rezepte. Je nach Saison kann man immer die entsprechenden Früchte hineinmischen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass frische Früchte genommen werden denn Dosenfrüchte sind meist zu weich um sich in einer Bowle gut zu machen. Eine gute Alternative zu frischen Früchten stellen wenn überhaupt noch die tiefgekühlten Produkte dar. Je nach Geschmack wird eine Bowle noch mit hochprozentigem Alkohol verfeinert, zum Beispiel mit Wodka oder Sekt.

In vielen Bowlen stellt Sekt auch die Grundlage der ganzen Bowle dar. Besonders im Trend sind zur Zeit auch Champagner Bowlen die nach Möglichkeit auch nicht mit anderen alkoholischen Getränken vermischt werden sollte um den Geschmack nicht zu verfälschen. Grundsätzlich sollte man aber beachten dass die kohlenensäurehaltigen Getränke erst kurz vor

dem Servieren hinzugegeben werden dürfen da sonst die Kohlensäure schon vorab entweicht.

An heißen Sommertagen sollte unbedingt darauf geachtet werden dass die Bowle immer schön kühl bleibt denn nichts schmeckt schrecklicher als eine warme Bowle. Hierzu kann man entweder Eiswürfel mit in das Bowlegefäß geben oder aber man kauft sich ein spezielles Glas, dass von außen durch einen Kühlschlauch oder durch Eingabe von Eis in eine Zwischenwand gekühlt wird. So steht dem unbeschwerten Genuss der Bowle nichts mehr im Weg.