

Hubi's Bowle für 40 bis 50 Personen

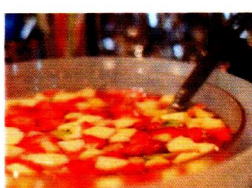
Zutaten:

3 Stück	Apfel in Stücke geschnitten mit Rinde
3 Stück	Birnen in Stücke geschnitten mit Rinde
3 Stück	Geschälte in Stücke geschnittene Orangen
1 Stück	Frische Ananas in Stücke geschnitten
3 Stück	Pfirsiche oder Nektarinen in Stücke geschnitten mit Rinde
2 Schachtel	Frische Erdbeeren in Stücke geschnitten
1 Schachtel	Frische helle Trauben halbiert Schneiden
500 Gramm	Zucker
1 Flasche	Guter Rotwein
3 Flaschen	Sekt – Trocken
3 Flaschen	Litchy Sekt
3 Flaschen	Citro Mineral 1.5 Liter
1 Liter	Kirsch



Zubereitung:

Früchte wie oben beschrieben in ein sehr grosses Gefäss geben. Achtung kein Metall, am besten Glas. 500 Gramm Zucker dazu geben und alles von Hand umrühren. Danach 1 Liter Kirsch darüber giessen und gut umrühren. So viel Wasser beigeben, bis nur knapp alle Früchte gedeckt sind. Gut zudecken und bei Keller-Temperatur gute 3 bis 4 Tage die Früchte im Schnaps ziehen lassen.



Änderung nur proportional, da sonst das Aroma nicht mehr stimmt!

10 Minuten bevor die ersten Gäste kommen alle oben genannten Flaschen, die natürlich aus dem Kühlschrank kommen, alles langsam darüber giessen. Achtung nicht darüber schütten, da sonst die Kohlensäure raus geht.

10 Minuten ziehen lassen, fertig!



Proscht!