

# AUGUST 2013



## *Bowle des Monats!*

# PFIRSICH-BOWLE

*à la Petra Perner (Vizepräsidentin)*

### Zutaten:

2 große Dosen Pfirsiche, 100 ml Cognac (Remi Martin), 2 Fl. Weißwein, 1 Fl. Sekt

### Zubereitung:

Die Dosenpfirsiche über ein Plastiksieb abseihen. Pfirsichsaft aufbewahren. Pfirsiche in Würfel schneiden, ca. 1,5 cm Kantenlänge. Diese Würfel in einem Gefäß mit Remi Martin vermengen. Dieses Gefäß mit Folie luftdicht abdecken. 2 Tage ruhen lassen. Sodann 3 Fl. Wein zugeben und wieder verschließen. Wieder zwei Tage ruhen lassen. Die Geduld wird köstlich belohnt. Am Tag der Feierlichkeit restliche Flaschen Wein, den Pfirsichsaft und ganz zuletzt den Sekt zugeben. Eiskalt servieren wenn möglich in einem Eisbehälter bereitstellen. **Es ist einfach ein göttlicher Trunk.**

### Petra's Tipp:

Einige Tropfen Rum-Aroma sorgen für eine ganz spezielle Note!



*10 Jahre Bowling Club Isen - Jubiläumsprogramm "Celebration" - [www.bowling-club-isen.de](http://www.bowling-club-isen.de)*