



Bitter Fresh Rosé Dry

Für 2 l benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Granatapfel
- 6 Pink Grapefruits
- 3 Flaschen (à 0,2 l) Tonic Water
- 1 EL Angostura
- 6 Cocktailkirschen
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Rosé Dry
- Eiswürfel

- 1 Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. 4 Grapefruits halbieren und auspressen. 2 Grapefruits heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Grapefruitsaft, Tonic Water und Angostura in ein Bowlegefäß gießen.
- 2 Granatapfelkerne, Grapefruitscheiben, Cocktailkirschen und einige Eiswürfel zufügen. Mit Sekt aufgießen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gesamt ca. 6090 kJ, 14450 kcal. E 8 g, F 2 g, KH 200 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut