



Swiss-Bowle

Zutaten für 15 Personen:

- 6 Äpfel z.B. Summerred
- 4 Bio-Zitronen
- 50 g Zucker
- 2 Liter roter Traubensaft
- 1 Flasche Tafelgetränk Grapefruit, 1,5 Liter
- 1 Flasche Mineralwasser, 1,5 Liter

Die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher Kreuze ausstechen und in eine grosse Schüssel von gut 6 Liter Inhalt geben. 2 Zitronen auspressen und den Saft mit dem Zucker über die Äpfel geben. Die restlichen Zitronen zuerst in Scheiben schneiden, dann vierteln und beifügen. Alles gut mischen. Über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort marinieren lassen. Traubensaft, Grapefruit und Mineralwasser ebenfalls kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Bowle mit Traubensaft, Grapefruit und Mineralwasser aufgiessen.