

Kalte Ente: Darunter versteht man ein bowleartiges Mischgetränk aus Wein, Schaum- und Perlwein, dem Zitronensaft oder -extrakte beige-fügt wurde. Einer Legende nach soll Clemens Wenzeslaus, der letzte Kurfürst von Trier, Erfinder dieser besonderen Bowle sein. Eines Abends gab er auf der Terrasse sei- nes Koblenzer Schlosses ein Gast-

mahl. Zu später Stunde kam er auf die Idee, je eine Flasche Mosel- und Rheinwein sowie Champagner zu- sammenzugießen und mit Zitrone und Zitronenmelisse zu würzen. Heute gibt es das Getränk des Kur- fürsten Clemens Wenzeslaus sogar fertig abgefüllt in Flaschen zu kau- fen.

Zutaten: 2 unbehandelte Zitronen, 2 Liter Weißwein, 1 Fl.

Sekt, 50g Zu-

cker. **Zuberei-**

tung: Sekt

und Weiß-

wein kalt

stellen. Zit-

ronen heiß

abwaschen

und die

Schale spi-

ralenförmig

abschälen.

(darauf ach-

ten, dass an

der Schale

nichts Weißes

mehr hängt,

sonst schmeckt die

Bowle bitter). Zitro-

nen auspressen, Zit-

ronensaft und Zitro-

nenschale mit Weißwein

und Zucker vermischen

und in ein Bowlegefäß ge-

ben. Zugedeckt kalt stellen.

Bowle erst kurz vor dem Servie-

ren mit dem eiskalten Sekt auf-

gießen.

