Erdbeerbowle

Paul Bernold
Club Diagonal, Baur au Lac, Zürich
dg: sg

14 Personen

1.5 kg Erdbeeren, gewaschen, geviertelt
2 L Weisswein
1 dl Cognac XO
1.5 dl Erdbeerlikör Pages
1 dl Grand Marnier
150 g Zucker
1.5 dl Wasser
1 Magnum Champagne Louis Roederer

Für den Zuckersirup Wein, Spirituosen, Zucker mit Wasser aufkochen. Den Zuckersirup in eine Bowlenschüssel giessen und 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
Champagner und Erdbeeren separat kaltstellen.

Service
Je 2 bis 3 Erdbeeren in Asti-Schalen geben. Zu zwei Drittel mit dem Zuckersirup der Bowlenschüssel füllen und mit Champagner auffüllen. Servietten und Kafféelöffel mitservieren.