

## Weihnachts- oder Silvesterbowle nach französischer Art

### Zutaten (für ca. 8-10 Gläser):

- **750 ml trockener Weißwein** (z. B. Chardonnay oder Sauvignon Blanc)
- **375 ml Crémant / Sekt** (oder Champagner, wenn es besonders edel sein soll)
- **250 ml Cointreau** (oder ein anderer Orangenlikör)
- **250 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst)**
- **100 ml Cognac** (optional, für einen intensiveren Geschmack)
- **1 Orange** (in dünne Scheiben geschnitten)
- **1 Zitrone** (in dünne Scheiben geschnitten)
- **2 Zimtstangen**
- **4-5 Nelken**
- **1 Vanilleschote** (längs aufgeschnitten)
- **2-3 EL Honig oder brauner Rohrzucker** (je nach persönlichem Empfinden)

### Für die Optik (optional)

- **1 Handvoll Granatapfelkerne**
- **1 kleiner Zweig frischer Rosmarin oder Thymian**

### Zubereitung:

#### 1. Früchte und Gewürze vorbereiten:

- Die Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
- Zimtstangen, Nelken und die Vanilleschote bereitlegen.

#### 2. Basis ansetzen:

- Weißwein, Cointreau, Cognac und Orangensaft in eine große Bowleschale oder einen großen Krug geben.
- Die Orangen- und Zitronenscheiben, Zimtstangen, Nelken und die Vanilleschote hinzufügen.
- Den Honig oder Rohrzucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat.

#### 3. Durchziehen lassen:

- Die Bowle mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen der Früchte und Gewürze sich entfalten können.
- Tipp: Über Nacht ziehen lassen – dann wird der Geschmack noch intensiver.

#### 4. Vor dem Servieren:

- Kurz vor dem Servieren den Crémant / Sekt (oder Champagner) hinzugeben, damit die Bowle prickelnd bleibt.
- Nach Belieben mit Granatapfelkernen und einem Zweig Rosmarin oder Thymian garnieren.