



# Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana  
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

## *Aromatisierter Prosecco mit Orange und Aperol*

### **Zutaten für 8 Pers.**

1 Flasche Prosecco, trocken  
200ml Weißwein  
2 Orangen  
6 Dashes Bitter Orange  
Angostura  
40g Zucker  
2 cm Ingwer  
1 Zimtrinde  
1 Nelke  
Aperol

### **Zubereitung**

Einige Zesten der Orange abziehen und beiseite stellen. Die Orange filieren und den entstandenen Saft aufheben.

Die Zimtrinde ohne Fett in einem Topf anrösten und mit dem Zucker leicht karamellisieren. Ein paar Orangenzesten zugeben und mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen. Den kleingeschnittenen Ingwer zugeben und zu einem sämigen Sirup einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und den Sirup in den Sektgläsern verteilen. Die Orangenfilets und jeweils eine Orangenzeste zugeben. Mit dem Sekt aufgießen und mit etwas Orange Bitter verfeinern. Je nach Geschmack den Aperol hinein träufeln.



[www.friedberg-hats.de](http://www.friedberg-hats.de)