

# WDR 2 Einfach Gote

## Sommerbowlen

*Von Helmut Gote*

### Zutaten Erdbeerbowle für 4 bis 6 Personen

1 Flasche Sekt "brut" (plus eine Ersatzflasche Sekt)  
1 Flasche Riesling Kabinett von der Mosel  
3 Teelöffel Zucker  
250g Erdbeeren

### Zubereitung

Die geputzten Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, etwas Zucker darüber streuen ebenfalls 30 Minuten lang Saft ziehen lassen. Den Riesling über die Erdbeeren mit ihrem Saft gießen, kurz verrühren und noch einmal 30 Minuten ziehen lassen.

Am besten gelingt die Bowle, wenn alle Zutaten anschließend im Kühlschrank richtig kalt werden und die endgültige Bowle erst kurz vor dem Servieren gemischt wird. Dazu eine Flasche sehr kalten Sekt langsam dazu gießen, damit möglichst wenig Kohlensäure verschwindet. Noch einmal vorsichtig mischen. Falls die Mischung noch zu kräftig sein sollte einfach mit mehr Sekt abschmecken.

Zum Servieren zuerst mit einer Suppenkelle die Erdbeeren aus der Schüssel fischen und in die Gläser verteilen, dann mit der Flüssigkeit auffüllen.

### Zutaten Kalte Ente

1 Flasche Riesling Sekt brut  
1 Flasche Riesling Spätlese von der Mosel  
1 unbehandelte Zitrone

### Zubereitung

Die Zitrone in möglichst langen schmalen Streifen sehr dünn schälen. Den sehr kalten Sekt mit dem sehr kalten Riesling zusammen gießen, Zitronenschale einlegen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen. Mit Eiswürfeln servieren.

***Guten Appetit!***