

MAIBOWLE

Zutaten für 6 Personen

- \ 1 Flasche Sekt "brut"
- \ 1 Flasche trockener Riesling
- \ 2 Sträußchen frischer Waldmeister (etwa 20 Zweige)
- \ 50g Zucker
- \ etwa 250g Erdbeeren

Zubereitung

Ganz wichtig ist die Vorbereitung des Waldmeisters: Legen Sie die Waldmeisterzweige einzeln auf ein Holzbrett und lassen sie 24 Stunden offen trocknen. Erst dadurch entwickelt Waldmeister sein volles Aroma.

Kochen Sie etwa die Hälfte des Rieslings einmal auf, rühren den Zucker hinein und lassen den angetrockneten Waldmeister darin wie einen Tee (ohne zu kochen) 30 Minuten lang ziehen – anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren schneiden Sie in kleine Würfel, streuen etwas Zucker darüber und lassen sie ebenfalls 30 Minuten lang Saft ziehen.

Wie Sie nun Ihre Bowle im Glas mischen, können Sie gerne selbst ausprobieren. Ich empfehle beim ersten Versuch folgende Kombination: Verteilen Sie die Erdbeeren mit ihrem Saft auf 6 Gläser und verteilen Sie den Sekt gleichmäßig darüber, anschließend etwa die Hälfte des Rieslings und die Hälfte des Waldmeisterweins.

