

BOWLE SPRITZ IM MAI

Zutaten:

- \ 1 Flasche Sekt "extra dry" (oder Prosecco)
- \ 1 Flasche Riesling Kabinett (halbtrocken)
- \ 2 Sträußchen frischer Waldmeister (etwa 20 Zweige)
- \ 50g Zucker
- \ 1 Bio Orange

Zubereitung

Die Waldmeisterzweige müssen zur besseren Verträglichkeit vorbereitet, d.h. etwas angetrocknet werden. Dazu werden sie nebeneinander auf ein Holzbrett gelegt und trocknen 24 Stunden offen. Erst dadurch entwickelt der Waldmeister sein volles Aroma..

Die Hälfte des Rieslings einmal aufkochen, dann mit dem Zucker und dem angetrockneten Waldmeister darin wie einen Tee (ohne zu kochen) 30 Minuten lang ziehen lassen. Anschließend abgießen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Für den Spritz im Glas empfehle ich beim ersten Versuch folgende Kombination: Die Orange halbieren und in Scheiben schneiden, jeweils zwei davon mit drei Eiswürfeln in ein Glas legen. Restlichen Riesling und Waldmeister-Riesling mischen, dann vorsichtig mit dem sehr kalten Sekt verrühren.

Über die Orangen mit den Eiswürfeln gießen und sofort servieren.

