

## Maibowle

Maibowle wird traditionell am 30. April getrunken, um den Mai gebührend einzuläuten. In unserem Rezept ist Weißwein aus dem Siebengebirge, frischen Waldmeister und bergischen Honig anstatt Industriezuckers.



### Zutaten für die klassische Variante:

- 1 kleines Bund Waldmeister
- 2 Bio-Limetten
- 1 ½ l halbtrockener Weißwein aus dem Siebengebirge
- ¾ l trockener Sekt
- 2 EL bergischer Honig oder nach Geschmack

### Besondere Utensilien:

- Küchengarn

### Zubereitung:

- Für die Waldmeisterbowle mit Weißwein Waldmeister mehrere Stunden oder über Nacht bei Zimmertemperatur anwelken lassen. **Tipp:** Um den Vorgang zu beschleunigen, kann man den Waldmeister auch 30 Minuten einfrieren.
- Limette mit heißem Wasser abspülen, trocknen, vierteln und leicht andrücken. In eine Schüssel geben und mit dem Weißwein aufgießen.
- Waldmeister mit Küchengarnd zusammenbinden und mit Hilfe eines über die Schüssel gelegten Kochlöffels so in den Wein hängen, dass die abgeschnittenen Stielenden nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen.
- 25 Minuten ziehen lassen. Waldmeister und Limette entfernen und entsorgen. Weißwein im Kühlschrank abgedeckt durchkühlen lassen.
- Kurz vor dem Servieren mit dem eisgekühlten Sekt aufgießen und mit Honig abschmecken – **Prost!**