

Maibowle

Rezeptvorschlag für den Monat Mai

Zutaten für: 10 Portionen

- 1 Bund Waldmeister, frisch
- 2 Stängel Minze
- 2 Flaschen Weißwein, trocken
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 500 g Erdbeeren
- 1 Flasche Sekt, halbtrocken oder trocken



Zubereitung:

1. Waldmeister etwas anwelken lassen, zusammenbinden und zusammen mit der Minze in einen Teil des Weißweins hängen. Dabei sollten die Stiele unbedingt herauschauen, da ansonsten unerwünschte Bitterstoffe freigesetzt werden.
2. Zitronen in Scheiben schneiden, zugeben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach den Waldmeister und die Minze entfernen.
3. Restlichen Weißwein und die geviertelten Erdbeeren zugeben und weiter an einem kühlen Ort für 1-2 Stunden ziehen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren mit dem gekühltem Sekt auffüllen.

Unsere Empfehlung: