Bowle – Variationen

Foto von Claudia Kraft

Rezept 1

Rezept von Claudia Kraft

Waldmeister Bowle

Zutaten:
1 Bund Waldmeister
750 ml Weißwein trocken
50 ml Sirup (Waldmeister)
750 ml Sekt
1 Limette

Zubereitung:
Bund Waldmeister in einem Krug mit 250 ml Weißwein und 50 ml Waldmeistersirup hängen.

30 min ziehen lassen. Waldmeister herausnehmen. Limetten in Scheiben schneiden, zur Bowle geben. Mit 500 ml Weißwein und 750 ml Sekt auffüllen.

Frischen Waldmeister am besten für ein paar Stunden in der Sonne trocknen und dann erst weiterverwenden.