

Waldmeister Bowl

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für eine klassische Sommerbowle zunächst eine halbe Flasche Weißwein in ein Bowlengefäß gießen und zehn Stängel frischen Waldmeister kopfüber in die Flüssigkeit hängen, sodass die Stiele nicht eintauchen. Damit vermeidet man eine zu intensive bittere Note. Nach einer Ziehzeit von etwa zwei Stunden den restlichen Weißwein hinzufügen und die Bowle nach Geschmack mit Zucker und Limettensaft verfeinern.

Kurz vor dem Servieren mit einer Flasche Prosecco aufgießen – das verleiht der Bowle eine prickelnde Note.



ZUTATEN

10 Stängel Waldmeister
frisch

1 Flasche Weißwein

Zucker

Limettensaft

Prosecco