

Rezept Kräuterbowle nach Andrea Justen

- 1 Handvoll frischer Waldmeister
- 1 Fl. (0,75l) Sekt weiß halbtrocken
- 1 Fl. Weißwein (0,75l) trocken bis halbtrocken möglichst neutrale Rebsorte
- 1 Fl. Traubensaft (0,75l) weiß
- ½ Zitrone
- 1 Vanillestange ww. 1 Päckchen Vanillezucker
- Kräuter: Blüten von; Gänseblume, Borretsch, Taubnessel, Rosmarin, Ringelblume,
- Blätter von; Zitronenmelisse, etwas Salbei, Schafgarbe, Spitzwegerich
- Obst: klein gewürfelte Erdbeeren, Kiwi oder Traube, je nach Geschmack
- Zucker aufgelöst in Wasser je nach Geschmack

Den Waldmeister einen Tag vorher pflücken und über Nacht an welken lassen.

Das Bündel Waldmeister ca. 30 – 60 Minuten in Traubensaft ziehen lassen.

Das Mark der Vanillestange, sowie die ½ ausgepresste Zitrone, mit dem Wein zu dem Waldmeisteransatz geben und mischen.

Anschließend die Kräuter klein schneiden und mit dem Obst in die Bowle geben.

Den Sekt dazu geben.

Mit dem aufgelösten Zucker wird die Bowle jetzt abgeschmeckt.

Tipp:

alle Getränke vorher gut kühlen, ein Teil des Obstes kann auch gefroren in die Bowle gegeben werden, somit bleibt sie direkt länger kühl.

Wir wünschen viel Spaß!!!

Mayen, April 2020