Waldmeister-Bowle

Tutti i Sensi

Art: Getränk
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung: 30 Minuten
Dauer insgesamt: 3 bis 10 Stunden (siehe unten)

Zutatenliste:

- Eine Handvoll Waldmeister
- 1 Liter halbtrockener Weißwein
- 1 Flasche deutscher Sekt - trocken

Küchengeräte bereitstellen:

Schere
Gefäß für Wein-Waldmeister-Mischung (muss in den Kühlschrank passen.
Gläser

Schritt 1:

Waldmeister im Wald suchen, oder im Hausgarten, oder im Geschäft kaufen

Schritt 2:

Waldmeister auf einem Küchenkrepp auslegen und ein paar Stunden antrocknen lassen (erst dann entfaltet sich das eigentliche Aroma) oder im Schnell verfahren 30 Minuten bei 100 Grad im Backofen antrocknen.

Schritt 3:

Waldmeister in ein Leinensäckchen oder in einen Kaffeefilter packen und zubinden. Dann in den Liter halbtrockenen Wein einlegen. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

Schritt 4:

Glasweise in 2/3 – 1/3 Mischung mit Sekt aufgießen. So ist die Bowle immer frisch!

Prost!

Rezept vom 06.05.2015