

Erdbeerbowle Waldmeister

Frisch, frischer, Waldmeister!

Waldmeister und Erbeerbowle in einem Drink? Darf man das? Gehört der Waldmeister nicht in die Waldmeisterbowle? Ihr werdet überrascht sein, denn beides ist einfach genial. Der Waldmeister verleiht eurer Erdbeerbowle so viel Frische, dass es einfach Spaß macht diese Bowle zu genießen. Zudem sind die schönen Waldmeisterblättchen besonders dekorativ und werten somit auch das komplette Ambiente der Garten-Party auf. Probiert es einfach mal selber aus und genießt diesen Hingucker auch optisch.

Zutaten

- 1 Flasche Weißwein
- 1 kg Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 2 Flaschen Sekt
- 3 Bund Waldmeister

Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke zerteilen, in ein großes Bowlengefäß geben, das Ganze gründlich zuckern. Zwei Bund Waldmeister waschen und mit Weißwein und Zucker aufkochen, dann 15 Minuten ziehen lassen.
- Den aufgekochten Waldmeister zusammen mit dem restlichen Weißwein zu den Erdbeeren in das Bowlengefäß gießen, in den Kühlschrank stellen und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.
- Vor dem Servieren den Sekt dazu gießen und alles nochmal gut verrühren. Mit den restlichen Waldmeisterzweigen dekorieren und ein paar Blätter einzeln als Dekoration dazugeben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeerbowle-waldmeister/>