

# Maibowle

Das Basisrezept für einen echten Klassiker.

**Dieser Klassiker gehört wohl zu den bekanntesten Bowlen. Eine Maibowle wird auch Maiwein, Maitrank oder Waldmeisterbowle genannt. Das typische an dieser erfrischenden Bowle ist, der intensive Geschmack von frischem Waldmeister. Noch nie probiert selber zu machen? Mit unserem Rezept ist die Zubereitung des Drinks kein Problem.**

## Zutaten

- 1 Flasche trockener Sekt, alternativ Mineralwasser
- 2 Flaschen trockener Weißwein
- 2 Bund frischer Waldmeister

## Zubereitung

- Zunächst den Weißwein in die Bowlenschüssel geben.
- Den Waldmeister im Wein für 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Je länger der Waldmeister im Wein ist, um so intensiver wird der Geschmack. Vorsicht: wenn der Waldmeister zu lange zieht, wird die Bowle bitter!
- Den Waldmeister mit einem Küchensieb aus dem Wein entfernen und das Ganze mit eiskaltem Sekt auffüllen. Wer die Bowle weniger stark alkoholisch mag, kann statt Sekt auch Mineralwasser verwenden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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