Waldmeisterbowle

An lauen Sommerabenden mit Freunden eine Waldmeisterbowle genießen - dieses Rezept macht es möglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

100 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 l	Weißwein
1 Bund	Waldmeister (Kraut ohne Blüten ca. 4 gr.)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 l	Sekt

Zubereitung

1. Für die **Waldmeisterbowle** den Kristallzucker im Wasser ca. 10 Minuten kochen und dann abkühlen lassen. Den Weißwein in eine große Schüssel füllen. Das Waldmeister-Kraut zusammenbinden und kopfüber in den Wein hängen. (Das Waldmeister Kraut sollte einen Tag angewelkt sein, Blüten nicht verwenden.) Dabei darauf achten, dass die Stiele aus der Flüssigkeit herausragen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Blätter herausnehmen.

2. Das Zuckerwasser und die in Scheiben geschnitten Zitronen hinzugeben. Die Bowle mit Sekt auffüllen und servieren.

Tipp

Für ein intensiveres Aroma der Waldmeisterbowle, die Blätter einfach länger im Wein ziehen lassen.