

# 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  | <a href="#">Zucker</a>                    |
| 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.