

# Mairibowle



## Zutaten:

- 2 Schalen frische Erdbeeren
- 8 bis 10 Stängel Waldmeister
- 3 EL Zucker
- 8 bis 12 cl Weinbrand
- 3 Flasche halbtrockenen bis trockenen Weißwein
- 2 bis 3 Flaschen halbtrockenen Sekt
- Garn

## Zubereitung:

1. Zuerst einmal werden die Waldmeister-Stängel mit Garn zusammengebunden und einige Stunden zum Welken (am besten in die Sonne) zur Seite gelegt.
2. Dann die Erdbeeren unter fließendem Wasser gewaschen, geputzt, große Früchte werden halbiert, Kleine im Ganzen in ein ausreichend großes Bowlengefäß eingefüllt,
3. Nun gibt man den Zucker über die Früchte und zum Schluss wird der Weinbrand über das Frucht-Zucker-Gemisch verteilt. Diese Mischung sollte sodann einige Stunden - gern auch über Nacht, wenn die Zeit es erlaubt - kühl gestellt werden und gut durchziehen.
4. Nach der Wartezeit wird dann der Wein über die Früchte gegossen und auch eine Flasche vom Sekt kommt bereits mit zur Mischung dazu. Jetzt wird das gebundene Waldmeister-Sträußchen über einen Kochlöffel mit den Blättern nach unten gehängt und diese sollten sodann mit dem Wein - je nach gewünschter Geschmacksintensität - über 2 bis 4 Stunden in Kontakt sein. Keinesfalls sollen die Stängel in den Alkohol gelangen, dann wird die Bowle bitter! Nachdem das gewünschte Aroma erreicht ist, kann man den Waldmeister entfernen und entweder noch einen Teil oder auch nach Geschmack die ganze restliche Flasche vom Sekt hinzufügen.

### STAR DER WOCHE: MÖNCHSBART

📌 Gibt's immer Do. und Sa. 📌

typisches Frühlingsgemüse  
geeignet als Salat und Gemüse

viel Calcium und Kalium

hoher Gehalt an Eisen

Quelle: <https://bit.ly/2KQDNSW>

📌 Neu im Sortiment:

Mairüben, Radi, Kohlrabi und  
frisch Rote Rüben mit Laub 😊

KW19



Auf den Schrederrwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2z7Niuw>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/35pMME4>