

## Maibowle mit Waldmeister

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Maibowle

8-10 Zweig(e) Waldmeister (nicht blühend)  
750 ml Weißwein (trocken & kalt)  
750 ml Sekt (trocken)  
1 Bio-Limette

#### Zum Garnieren

Eiswürfel

Endlich wird es draußen wärmer und die Bäume immer grüner... Der Frühling erwacht im Mai so richtig und mit ihm ein beliebtes Getränk. Es ist die perfekte Erfrischung für erste warme Tage und wie die Bäume ist die wichtigste Zutat satt grün: Die Rede ist natürlich von **Maibowle mit Waldmeister**. Dieser spritzige Erfrischungsdrink bekommt sein besonderes Aroma vom frischen Waldmeister, der getrocknet wird und dann im Wein kopfüber eine Weile abhängt. So entfaltet er sein Aroma direkt in der **Maibowle**. Für die **Spritzigkeit** sorgen Sekt und Limette im kühlen Frühlingstrränk. Also warte nicht zu lange – die **Waldmeistersaison** hat begonnen und der Wein in deinem Kühlschrank wartet schon auf ihn!

- 1 -

Waldmeister waschen, abtrocknen und je 5 Stiele zu einem Bund binden. An einem warmen Ort aufhängen und ca. 30 Minuten trocknen lassen. Hierbei entsteht das beliebte Cumarinaroma.

- 2 -

Kalten Weißwein in ein Gefäß gießen und getrocknete Waldmeisterblätter hinein hängen, sodass nur die Blätter im Wein schwimmen. Pro Liter solltest du etwa 3 g Waldmeister verwenden.

- 3 -

Bowle mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

- 4 -

Limette waschen und halbieren. Eine Hälfte auspressen und in die Bowle rühren. Zweite Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

- 5 -

Zum Servieren Bowle mit Sekt aufgießen. Im Glas mit Eiswürfeln, Limettenscheiben und Waldmeisterblatt garnieren.