

MAI 2013



Bowle des Monats!

„Maibowle“

Waldmeisterbowle à la Mone Fischer

Zutaten: 2 Bund Waldmeister, 50 g Zucker, 2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Sekt

Zubereitung: Waldmeister verlesen, entstielen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit Zucker und einer ½ Flasche Wein zugedeckt 30 Min. ziehen lassen. Dann in kalt gestelltes Bowlegefäß abseihen, mit restlichem gekühltem Wein und gekühltem Sekt aufgiessen. Bowle gut kühl halten! Am besten eignet sich dazu ein Bowlegefäß mit Eiseinsatz. Oder Bowlegefäß in Schale mit Eis stellen - Eis auf keinen Fall in die Bowle geben!

