

Waldmeister-Bowle

Zutaten (für etwa 10 Personen):

- 1 Bund frischer, noch nicht aufgeblühter Waldmeister
- 2 Flaschen trockener Weißwein
- 1 Flasche Sekt

Den Waldmeister waschen und abtropfen lassen.

Den geputzten Waldmeister in ein großes Gefäß geben und mit $\frac{1}{2}$ l Wein aufgießen. Je nachdem, wie intensiv der Waldmeistergeschmack sein soll, 15-30 Minuten ziehen lassen. Wer keinen zu intensiven Waldmeistergeschmack mag, kann die Stängel auch zu einem Bund binden und nur mit den Blättern in den Wein hängen, ohne dass die offenen Enden der Stiele mit der Flüssigkeit in Kontakt kommen.

Danach den Sud durch ein Sieb gießen. Den Sud mit dem restlichen Wein und dem Sekt aufgießen. Wein und Sekt sollten gut gekühlt sein.

Wer mag, dekoriert die Bowle mit einigen frischen Waldmeister-Blättern.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 30.04.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen