

Rezept Maibowle zur Neuen Musik Nacht 2021 mit und ohne Alkohol



Zutaten Maibowle mit Alkohol:

- 1,5 Liter Weißwein
- 6-8 Stängel Waldmeister
- 0,75 Liter Sekt oder Prosecco
- Eiswürfel nach Geschmack

Zutaten Maibowle ohne Alkohol:

1,5 Liter weißer Traubensaft
6 - 8 Stängel Waldmeister
0,75 l alkoholfreien Sekt oder Mineralwasser
Eiswürfel nach Geschmack

Zubereitung:

Den Waldmeister nach dem Pflücken ein paar Stunden liegen und welken lassen, erst dann entfaltet er sein Aroma. Den Weißwein (oder den Traubensaft) in eine Schüssel oder Bowlegefäß gießen. Den Waldmeister mit einem Bändchen zusammenschnüren und beispielsweise an einem Kochlöffel aufhängen. Den Kochlöffel über das Bowlegefäß legen, so dass die Blätter im Weißwein baumeln. Etwa zehn bis 30 Minuten ziehen lassen und dann die Blätter aus dem Weißwein (bzw. Traubensaft) nehmen. Mit Prosecco oder Sekt (bzw. alkoholfreiem Sekt oder Mineralwasser) aufgießen.

Hinweis: Bleibt der Waldmeister länger in der Bowle liegen, könnte er bitter werden.

Rezepte von Julia Trotzki, Barkeeperin von der Oliviero-Barschule.
Veröffentlicht am 21.04.20 um 10:40 Uhr, hr-fernsehen, „hallo hessen“