

## Bowle Rezepte

### Waldmeister Bowle Rezept

#### Zutaten :

300 cl Weißwein

75 cl Sekt

Orangen

Waldmeister

Alkohol: 11%

Kategorie: Bowle

Geschmack: würzig

Menge: 375 cl



(Menge für etwa 8 Personen)

Zwei bis drei große Büschel Waldmeister waschen, trocken schütteln und einige Stunden offen liegenlassen, bis die Blätter sichtbar zu welken beginnen. Zwei Flaschen (anderthalb Liter) Weißwein in ein Bowlegefäß gießen und einige Orangenscheiben dazugeben. Einen Strauß frischen Waldmeister an einem Bindfaden so in den Wein hängen, daß nur die Blätter, nicht aber die Stiele die Flüssigkeit erreichen. Das Bowlegefäß nun für eine bis zwei Stunden kaltstellen. Den Waldmeister entfernen, den restlichen Weißwein dazugießen, einige weitere Orangenscheiben in die Bowle geben, umrühren und nochmals kaltstellen. Unmittelbar vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen.

#### Zusatz Info :

Weißwein 11%

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Weißwein kann nach den eigenen geschmacklichen Vorlieben ausgewählt werden; ein eher trockener Wein beeinflusst dabei den Geschmack des Cocktails oder der Bowle weniger stark als ein lieblich ausgebautes Produkt.