

Maibowle

Für die berühmte Maibowle existieren zwar unglaublich viele Rezepte; letzten Endes läuft aber alles auf das gleiche Grundprinzip hinaus. Deshalb zeige ich dir hier sozusagen das Basisrezept. Variieren kannst du ja dann ganz nach deinem Geschmack.

Du brauchst hierfür:

- 1 Bund frisch gepflückten Waldmeister
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Flasche Sekt
- 4 cl (2 Gläschen voll) Marillenlikör
- 1 unbehandelte Zitrone

An Stelle des Marillenlikörs kannst du auch Pfirsichlikör nehmen. Wir haben die Bowle sogar einmal mit selbst gemachtem Mirabellenlikör verfeinert. Da sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wenn du zur Verkostung viel Besuch erwartest, dann nimm einfach gleich etwas mehr Waldmeister und zwei Flaschen Sekt statt einer.

Den Waldmeister pflückst du am besten an einem trockenen Vormittag, bindest ihn zu einem Sträußchen und lässt ihn einige Stunden anwelken. Die Aromastoffe kommen erst dann wirklich zur Geltung.

Den gut gekühlten Wein gibst du in eine große Schüssel oder ein Bowlengefäß und hängst den Waldmeister so hinein, dass die Stielenden nicht in den Wein kommen. Die gewaschene und in Scheiben geschnittene Zitrone kommt noch dazu, dann lässt du das Ganze etwa eineinhalb Stunden ziehen.

Jetzt nimmst du den Waldmeister aus der Schüssel, gießt den Sekt hinein, fertig ist die Maibowle. Sie sollte möglichst umgehend serviert werden, denn sie hält sich nicht lange.

Probier auch mal als Alternative Maibowle mit Melonenstückchen, z.B. Galiamelone. Die Stückchen oder Kugeln kommen gleich zu Anfang zusammen mit dem Waldmeister in den Wein; der Rest geht wie oben beschrieben. Auch sehr lecker.

Mehr Rezepte für Waldmeister gibt es hier:

