Rezept

Waldmeister-Erdbeer-Bowle

Ein Rezept von Waldmeister-Erdbeer-Bowle, am 14.11.2026

Zutaten

1 Bund	Waldmeister
3 EL	Zucker
1	Flasche halbtrockener Sekt (0,75 l)
500 g	Erdbeeren
1	Flasche trockener Weißwein (0,75 l)
1-2 EL	Waldmeistersirup (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Den Waldmeister leicht welken lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker und ca. 1/2 l Weißwein mischen. Das Waldmeisterbund in die Mischung hängen (Stiele sollten nicht bedeckt sein). Zugedeckt 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Den Waldmeister entfernen und die Beeren mit restlichem Wein und Sekt aufgießen. Nach Belieben noch den Waldmeistersirup unterrühren.