

REZEPT-SAMMLUNG

Erdbeer - Bowle

mit Minze

Zutaten für ca. 4 Liter:

1 ½ Kg Erdbeeren, frisch
100g Rohrzucker, braun
4cl Orangenlikör (z.B. Grand Manier)
1 Bund Minze, frisch
1 ½ Ltr. Wein, weiß, trocken
2 Fl. Sekt, trocken

Zubereitung:

Die Erbeeren waschen, trocknen, putzen und halbieren. Mit Zucker und Orangenlikör, der Hälfte von Minze (gezupft) und Wein aufgießen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit dem restlichen, gut gekühlten Wein, dem Sekt und der Minze auffüllen.

Eisgekühlt genießen!

Arbeitszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde