



# KÖTTERS Gewächshaus

Echte Herforder. Gärtnertradition seit über 50 Jahren

# Waldmeister- bowle

CC BY-SA 2.0 schaefer\_rudolf@flickr.com

500ml trockenen Weißwein  
1EL braunen Zucker  
1Pck. Vanillezucker  
250ml trockenen Sekt  
5 Stängel Waldmeister  
1 Stängel Minze  
1 Stängel Zitronenmelisse  
2 Scheiben Zitrone

Waldmeister (darf nicht blühen) pflücken und etwas welken lassen.

Zucker und Vanillezucker im Wein auflösen. Waldmeister, Zitronenmelisse und Minze kopfüber 30 - 40 Minuten hineinhängen. Die Schnittstellen dürfen dabei nicht in den Wein tauchen.

Die Zitronenscheiben einfrieren. Nach dem Parfümieren des Weins wird der Ansatz kalt gestellt, und erst kurz vor dem Servieren mit dem Sekt aufgefüllt.

Die Bowle wird in großen Weinkelchen, mit der gefrorenen Zitronenscheibe verziert, serviert.

