Maibowle

Das klassiche Frühlingsgetränk - die Maibowle

Eine Maibowle mit frischem Waldmeister – in den ersten warmen Tagen des Frühjahrs eine unvergleichliche Erfrischung, denn Maibowle ist das klassische Frühlingsgetränk und original nur dann, wenn sie mit frischem Waldmeister gemacht wird! Waldmeister kennt jeder aus seinen Kindertagen. Wer kennt nicht Brause mit Waldmeister oder Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack. Und später kam dann natürlich die Berliner Weiße mit Waldmeistergeschmack...

Wer keinen Waldmeister in seinem Garten hat, findet Waldmeister in Laubwäldern. Wenn er auftritt, dann meist in großen Gruppen.

Der Wirkstoff Cumarin des Waldmeisters kommt auch in Zimt und anderen Pflanzen vor. Er macht leicht beschwingt. In geringer Dosis hilft er sogar gegen Kopfschmerzen. Aber bei zu viel Waldmeister bereitet er nicht nur Kopfschmerzen sondern verursacht auch Übelkeit und Schwindel. Hängen Sie den Waldmeister also nicht zu lange in Ihre Maibowle. Der Waldmeister wird zudem auch nur vor der Blüte geerntet, denn zu dieser Zeit hat der Waldmeister noch wenig Cumarin entwickelt. Nach der Blüte Finger weg – Waldmeister führt dann zu Kopfschmerzen und Schlimmeren.

Ebenfalls ein herrliches Frühlingsgetränk und Sommergetränk ist der Hugo

Zutaten Maibowle

(für rund 15 Gläser)

- 2 Bündchen Waldmeisterkraut
- 1 Flasche (0,7l) Sekt, trockenen
- 2 Liter trockenen Moselwein (Vorzugsweise Riesling)

Lassen Sie die Blätter des Waldmeister vor dem Gebrauch leicht anwelken, am besten über Nacht. Das Aroma wird dadurch intensiviert. Aber verwenden Sie nur die Blätter und nicht die Stängel, da die Bowle sonst zu stark werden könnte.

Zubereitung der Maibowle

1. Waldmeisterkraut schneiden und über Nacht anwelken lassen.
2. Binden Sie den Waldmeister zu einem Bündel zusammen.
3. Kühlen Sie den Wein gut runter und geben ihn in ein großes Mai-Bowlengefäß.
4. Hängen Sie nun den Waldmeister über Kopf in den Wein. Die Schnittstellen der Stielenden sollen aus dem Wein herausschauen und nicht hineingeraten (Überdosierung).
5. Lassen Sie den Waldmeister so etwa 20 Minuten in der Maibowle hängen. Nachdem er 20 Minuten gezogen hat, wird er wieder entfernt.
6. Füllen Sie nun die Maibowle mit Sekt auf.
7. Zum servieren können Sie wieder ein paar Waldmeisterblättchen auf die Bowle legen.

Viel Freude und guten Genuss,
wünscht Ihnen Mein Gartenratgeber Team

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts

- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche