

Erdbeerbowle



Zutaten für ca. 6 Gläser:

400 g Erdbeeren
15 g Zucker
250 ml trockener Weißwein
350 ml Sekt
100 ml Mineralwasser
3 EL Erdbeersirup, optional
1-2 Minzblätter pro Glas

besondere Hilfsmittel:

Glasgefäß für die Bowle
kleiner Schöpflöffel
längere Holzsticks zum Picken der Erdbeeren

1. Erdbeeren waschen, Strünke entfernen. Kleinere Erdbeeren halbieren, größere vierteln. In das Bowlegefäß geben und mit dem Zucker bestreuen. Mischen und ca. 20 min ziehen lassen.

2. Mit dem Weißwein begießen und 6-12 Stunden kühl stellen.

3. Gläser kühlen.

4. Kurz vor dem Servieren etwas Mineralwasser sowie den Sekt angießen und nach Wahl Minzblätter unterrühren.

5. Mit einem kleinen Schöpfer jeweils einige Erdbeeren und Flüssigkeit in die Gläser geben. Nicht

lange stehen lassen, die Kohlensäure soll noch prickeln.

Hinweise:

Sekt und Mineralwasser sollten vorab sehr gut gekühlt sein.

Zum Picken der Erdbeeren nimmt man am besten längere dünne Holzsticks.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 7-12 Stunden, Getränke, alkoholisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.07.2025