

Waldmeister-Bowle

ZUTATEN

1 Hand voll Waldmeister
700ml Weißwein
700ml Sekt

ZUBEREITUNG

Traditionell wird die Waldmeister-Bowle zum 1. Mai zubereitet. Wie man sie macht, hat uns Kräuterpädagogin Julia Ziegler verraten.

Eine Handvoll Waldmeisterstängel (am besten vor der Blüte) einen Tag lang trocknen lassen. Das Bündel Waldmeister zusammenbinden und Kopfüber in eine Flasche fruchtigen Weißwein geben. Etwa 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Waldmeister entfernen, mit einem Liter Sekt aufgießen und genießen.

Anmerkung: Wie bei allen Wildkräuter-Rezepten, darf nur gesammelt und gegessen werden, was zu 100 Prozent sicher bestimmt werden kann.

Quelle: Julia Ziegler, Kräuterpädagogin

