

Michels Maibowle

Süffige Maibowle ist im Wonnemonat ein Muss! Denn dann verströmt der Waldmeister seinen typischen Duft und verleiht dem Wein-Sekt-Mix ein wunderbares Aroma.

Wir empfehlen für den Wein unseren [Grauen Burgunder](#) oder für die süßeren Genießer [Aus Vaters Garten](#) oder [Sommertraum](#) sowie für das prickelnde Vergnügen unseren spritzigen [Rheinkiesel](#).

Zutaten für ca. 6 Personen

- 1 Bund (ca. 10 Stängel) Waldmeister (er darf NICHT blühen)
- 1-2 Flaschen (ca. 1-1,2l) Weißwein
- 1 Zitrone
- 1 Flasche (0,75 l) Sekt
- Küchengarn

Zubereitung

- Waldmeister mit Küchengarn zusammenbinden, über Nacht trocknen lassen oder kurz einfrieren.
- Weißwein in ein Gefäß geben und den Waldmeister kopfüber hineinhängen. Wichtig ist, dass die Stielenden über der Wein-Oberfläche bleiben, sonst wird die Maibowle bitter.
- Den Waldmeister maximal 30 Min. ziehen lassen!
- Kalt stellen
- Zitronen gründlich waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden.
- In einem schönen Glas mit Zitronenscheiben anrichten und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen.

