

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Erdbeer-Rhabarber-Bowle

Zutaten für 12 Gläser:	
1 kg Erdbeeren	1 l Rhabarbersaft
150 g Zucker	1 Flasche trockener Weißwein
1 Päckchen Vanillezucker	3 Stiele Zitronenmelisse
	1 Flasche eisgekühlter Crémant

Zubereitung:

Ein kg Erdbeeren waschen wir, tupfen die schön vorsichtig trocken, Geputzt scheiden wir die Erdbeeren in Scheibchen.

Dann die Erdbeeren in einem Bowlengefäß mit 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mischen, das lassen wir eine Stunde ziehen, dann bildet sich Erdbeersaft.

Wir schütten jetzt einen Liter eisgekühlten Rhabarbersaft und eine ebenso kalte Flasche trockenen Weißwein drauf und lassen die Bowle ne halbe Stunde ziehen.

3 Bund Zitronenmelisse werden gewaschen, trocken geschüttelt und die Blättchen von den Stielen gezupft.

Kurz vorm servieren geben wir die Zitronenmelisse zur Bowle, schütten eine Flasche eisgekühlten Crémant dazu, einmal vorsichtig umrühren und direkt in Gläser damit.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer