ERDBEER-HOLUNDER-BOWLE

(für 2,25 Liter)

ZUBEREITUNG

Die Holunderblütendolden von Insekten befreien, kurz im kalten Wasserbad schwenken und auf Küchen Papier abtropfen lassen.
Eine Dolde beiseitelegen. Von den übrigen Dolden die Blüten möglichst knapp von den Stielen schneiden, mit 750 ml Wein übergießen und
12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Den Ansatz durch ein feines Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen und die Blüten entfernen. Limette und Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entkelchen, vierteln und mit dem restlichen Wein zum Ansatz geben. Mit Agavendicksaft süßen.
Die Blüten von der übrigen Dolde abzupfen.
Den Sekt aufgießen und die Bowle mit den Limetten und Zitronenscheiben sowie den kleinen Blüten garnieren.

ZUTATEN

15 große HolunderBlütendolden
1,5 L Weißwein
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Limette
250g Erdbeeren
Agavendicksaft
750 ml Sekt

Hof Probsting

Das Rezept haben wir in der Hausgemacht gefunden.