



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Spargelbowle mit Waldmeister und Weißbier

ZUTATEN

2 Bündel Waldmeister
3 Limonen
2 Spargel, weiß und geschält
2 EL Zucker
2 Flaschen Weißbier
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Waldmeister zupfen (wichtig, da er sonst bitter wird) und mit dem Zucker in einem Mörser zerstampfen. Die Zitrone auspressen und den Saft untermischen. Dies ist dann ein Sirup, den man 2 Wochen im Kühlschrank aufheben kann. Wenn man den Sirup über längere Zeit aufheben möchte, empfiehlt es sich, den Sirup einzufrieren.

Die Limonen zu Filets verarbeiten und in die Bowle geben. Den Spargel kleinwürfeln und ebenfalls dazu geben. Zuletzt 2 EL (braunen) Zucker dazu geben und stetig rühren. Nun den Waldmeistersirup untermischen, alles mit reichlich Eis auffüllen und mit Weißbier begießen.