

ERDBEER-RHABARBERBOWLE à la STEIRERHOF

ZUTATEN:

500 g Erdbeeren
250 g Rhabarber
200-250 g Zucker
je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
Gewürznelken, Sternanis, Ingwer
Zimtstange
½ l Wasser
1 Flasche Weißwein
1 Flasche Sekt
2-4 cl Cointreau zum Abschmecken
Marokkominze



ZUBEREITUNG:

Zucker und Wasser mit den Gewürzen sowie Orangen und Zitronenschale aufkochen und ziehen lassen. Inzwischen den Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber nun mit dem Sud einmal aufkochen und wegstellen. Zum Auskühlen den gekühlten Weißwein dazugeben. Die Erdbeeren waschen, entstielen, klein schneiden und mit den gezupften Minzblätter begeben. Das Ganze mittels Folie abdecken und ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Cointreau parfümieren und mit eisgekühltem Sekt aufgießen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst*