

Rezepte aus dem „Landhaus Ettenbühl“

Klassische Rosenbowle

Zutaten für 10 bis 12 Personen

2 Hände voll Rosenblütenblätter (unbehandelt),
150 g Zucker, 100 ml Himbeerlikör, 100 ml Cognac,
50 ml Damaszener-Rosenwasser (Apotheke),
2 Flaschen trockener Weißwein oder Rosé, Saft einer Zitrone,
2 Flaschen trockener Sekt, Prosecco oder Champagner

Zubereitung Die Rosenblütenblätter in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen. Himbeerlikör und Cognac dazugeben und mischen. Mindestens eine Stunde zugedeckt ziehen lassen, danach den kalten Wein zugeben. Eine weitere Stunde kalt stellen und ziehen lassen. Dann die Rosenblätter abseihen, zur Flüssigkeit das Rosenwasser hinzufügen und alles in ein Bowlegefäß geben. Mit Zitronensaft, kaltem Sekt, Prosecco oder Champagner auffüllen und mit einigen Rosenblütenblättern verzieren und servieren.