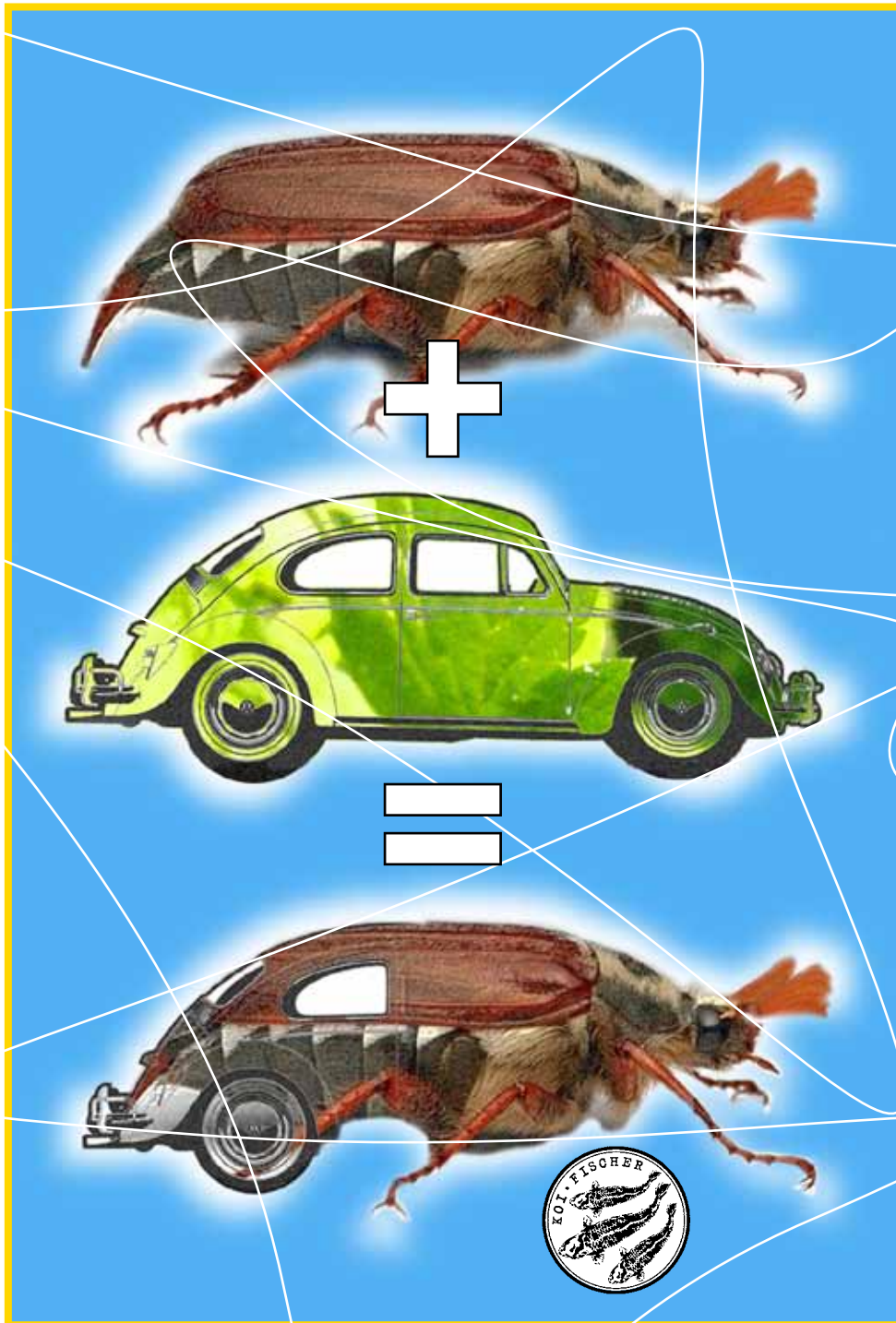




Maikäfer flieg ...

Mai 2012

... Oder wie stimme ich mich auf den Sommer ein ...

Zutaten: für 2 süsse Käfer und zwei Meister

7dl trockener Weisswein (fragen Sie Marianne)

2.5 dl halbtrockener Prosecco

1 Bund (4-5g) frischer Waldmeister

3 Pfefferminzblätter

4-5 Stengel Walderdbeeren mit Blätter (benötigt werden nur die Blätter, geniessen Sie die Erdbeeren einfach so beim Waldspaziergang)

1 Zitrone in Scheiben

etwas Faden oder Band

Eiswürfel

Zubereitung

... Die frischen Waldmeisterstengel waschen und in einem Frischhaltebeutel ca. 60 Min. tiefkühlen ... Der Waldmeister wird so viel intensiver im Geschmack

... Die Erdbeerstengel und die Pfefferminze waschen ... Den Weisswein in einen Krug geben ... Die Waldmeister- und Erdbeerstengel unten zusammenbinden und kopfüber in den Weisswein geben und ca. 1.5 Stunden ziehen lassen ...

Die Stengel entfernen ... Nun den Prosecco und die Zitronenscheiben hinzugeben und mit Eiswürfel kühlen ...

Tipps:

... Ziehen Sie Ihr Waldkostüm an und singen Sie „Maikäfer flieg“ ... Laden Sie Ihre Gäste im Käfer zu einer Bluschtfahrt ein und saugen Sie die satten Grüntöne auf ... Zeigen Sie allen den Meister (natürlich den Waldmeister, was sonst...) und nehmen Sie dabei einen kräftigen Schluck Bowle ... Geniessen Sie die letzten Züge des Frühlings im Wald und reservieren Sie sich jetzt schon Ihren tollen Picknickplatz für den Sommer ... Wünschen Sie einen Kammerjäger oder Jägermeister, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=oVE540PRsQU

www.youtube.com/watch?v=eGTAa5j9uMY

www.youtube.com/watch?v=E8NNmIny8hM&feature=related

www.youtube.com/watch?v=1qB0lb401ZU&feature=autoplay&list=PLFDC20BD3EB50FCDF&playnext=2

www.youtube.com/watch?v=74F7Luf_5_w&feature=relmfu

HOTLINE: info@koifischer.ch

