

Informationen zur Sendung vom 23.05.2025

Erdbeerbowle und ein Drink von gerösteten Orangen

Von Ulla Scholz

Zutaten für die Erdbeerbowle (6 Getränke)

500 g Erdbeeren
3 Holunderblüten
2 – 3 TL Vanillezucker
100 ml Doppelkorn oder Wodka (kann, muss aber nicht)
0,5 l Weißwein
1 Flasche Sekt

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Stielansätze abschneiden. Kleine Beeren vierteln und sehr große Beeren achteln. Die Früchte mit Zucker bestreuen und nach Gusto mit Doppelkorn marinieren.

Die Holunderblüten putzen und ein paar kleine Dolden zu den Erdbeeren geben. Den Weißwein angießen, das Gefäß abdecken und für circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Die Bowle mit Sekt auffüllen. Das Getränk mit passenden Gläsern und Pickern oder kleinen Gabeln auf den Tisch stellen. So können auch die Früchte in der Bowle problemlos verzehrt werden.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Erdbeeren zu 1,99 Euro; 3 Holunderblüten umsonst; 2 – 3 TL Vanillezucker zu 0,40 Euro; 100 ml Doppelkorn oder Wodka (kann, muss aber nicht) zu 1,00 Euro; 0,5 l Weißwein zu 3,50 Euro; 1 Flasche Sekt zu 5,99 Euro.

Pro Person 2,14 Euro.

Erdbeerbowle kann man auch mit alkoholfreiem Wein und Sekt herstellen. Die beiden Zutaten sind in der Regel nicht preiswerter. Der Doppelkorn entfällt dann in der Kalkulation.

Informationen zur Sendung vom 23.05.2025

Erdbeerbowle und ein Drink von gerösteten Orangen

Von Ulla Scholz

Zutaten für den Drink von gerösteten Orangen (6 Getränke)

2 kleine Orangen
2 EL Angosturabitter
2 Rosmarinzweige
1 EL brauner Zucker
1 Flasche (0,75 l) alkoholfreier Wein
6 große Eiswürfel

Zubereitung

Die Orangen in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. Entweder auf dem Gartengrill oder in einer Grillpfanne auf dem Küchenherd von beiden Seiten bräunen. Wer einen Airfryer besitzt, kann die Früchte noch einige Minuten etwas trocknen. Die Scheiben vollständig abkühlen lassen und in eine Karaffe geben. Mit einem Rosmarinzweig, Zucker und Angostura würzen. Den alkoholfreien Wein angießen und das Getränk abdecken. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Anrichten

In passende Gläser ein bis zwei geröstete Orangenscheiben und einen Eiswürfel legen. Dann das Getränk angießen und mit etwas Rosmarin garnieren.

Ullas Küchentipps

Angostura

Hierbei handelt es sich um ein Tonikum oder Likörkonzentrat, das hauptsächlich aus Bitterorangen, Enzian, Chinarinde, Kardamom, Zimt, Tonkabohnen und anderen Zutaten besteht. Es wurde ursprünglich Anfang des 19. Jahrhunderts gegen Magenbeschwerden entwickelt und enthält 44,7 Prozent Alkohol. Heute wird es zum Würzen von Cocktails und Speisen eingesetzt. Angostura eignet sich nicht für Personen, die keinen Alkohol trinken dürfen. Ich nutze zwei Esslöffel Angostura in diesem Drink, der ansonsten alkoholfrei ist, wie den Schuss Weinbrand, der eine Suppe oder eine Sauce verfeinert.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!