



Das Originalrezept
für
„Echte Sangerhäuser Rosenbowle „

Zutaten :

- 10 – 12 duftende Rosenblüten (ungespritzt)
- 3 Flaschen Weißwein, Spätlese
- 1 Flasche Sekt (z.B. Spumante)
- 12 Stückchen Würfelzucker
- 4 – 8 cl. Weinbrand

Zubereitung: Rosenblüten entblättern, gut waschen und abtropfen lassen. Die Blütenblätter in ein Gefäß geben und mit einer Flasche Spätlese übergießen. Würfelzucker auf die Blütenblätter legen und mit Weinbrand beträufeln. Gefäß gut abdecken und mindesten 3 Stunden kühl ziehen lassen. Die Blütenblätter fallen in sich zusammen. Beim Herausnehmen aus dem Gefäß die Blütenblätter sehr stark ausdrücken, damit das Rosenöl in der Bowle verbleibt. Damit hat man ein Rosenbowlenkonzentrat. Das Konzentrat ist mehrere Monate im Kühlschrank haltbar. Bei Bedarf das Konzentrat mit zwei Flaschen Spätlese aufgießen und kurz vor dem Servieren die Flasche Sekt zugeben und mit einer oder mehreren ungespritzten Rosenblüten garnieren.

Guten Appetit

*Besonders eignen sich die sogenannten Alten Rosen wie z. B. 'Ame Bell' und 'Rose de Resht'. Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihre Rosariumsführerin
A. Wietke*