

"Brombeerbowle"

750 g frische Brombeeren (oder Himbeeren), 6 Essl. Zucker, jeweils 1 Weinglas (0,2 l) Rum und Orangenlikör (oder Apricot-Brandy), 2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Mineralwasser oder 1 Flasche Sekt, 1 Zitrone

Die Brombeeren sorgfältig verlesen, kurz waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen, in ein Bowlegefäß schütten, mit dem Zucker bestreuen, Rum und Orangenlikör dazugießen und etwa 2 Stunden kalt stellen (gleichzeitig Weißwein und Mineralwasser/Sekt vorkühlen).

Danach die Bowle mit Wein und Mineralwasser/ Sekt auffüllen, kurz vor dem Servieren die geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Zitrone dazugeben und mit Löffeln servieren.



(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)