

Brombeer-Rosmarin-Sparkler



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.



Copyright Bild/Rezept © 2018 Le Creuset

Zutaten:

350 g Brombeeren
1 FL Champagner
4 bis 5 Rosmarinzweig(e)
350 ml Wasser
350 g Zucker

Zutaten für die Dekoration:

12-15 Stck. Brombeeren



GEFU Sieb PASSO



RCR Champagnerglas Timeless, 6er Set



Scherenmanufaktur Paul Kräuterschere



Peugeot Champagnerkühler

1

Brombeeren, Wasser und Zucker in einer Stielkasserolle oder kleinem Topf zum Kochen bringen.

2

Bei niedriger Temperatur zehn Minuten lang weiter köcheln lassen, bis die Beeren weich sind und ein pinkfarbener Sirup entsteht.

3

Den Topf vom Herd nehmen, den Sirup durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

4

Die Champagnergläser mit jeweils 30 ml Sirup füllen und pro Glas 3 Brombeeren dazugeben.

5

Den Rest jedes Glases mit Champagner aufgießen und jeden Cocktail mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Statt 1 Flascher Champagner können Sie auch Crémant oder Winzersekt zum Aufgießen nehmen.