



Sekt Kaltschale mit sommerlichen Beeren

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Der sommerlich, fruchtig erfrischende Hochgenuss

Zutaten

- 200 g vollreife Himbeeren
- 200 g vollreife Blaubeeren
- 200 g kleine, vollreife Wald Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 1 Flasche eiskalter, trockener Champagner oder Sekt
- 1 kl. Bund frische Minze
- Schale 1 Zitrone
- Schale 1/2 Orange

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Zunächst die Zitronen - und Orangenschale mit dem Zucker und

Schritt4

50 ml Wasser erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt5

Die frische Minze dazu geben, 20 min. ausziehen und erkalten lassen, dann passieren. Danach mit dem Sekt auffüllen und noch einmal eiskalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu eignen sich am Besten die althergebrachten Sektschalen, die fast schon aus der Mode gekommen sind oder Suppenteller die zeitig in der Tiefkühltruhe gekühlt wurden.

Schritt8

Die o.g. Früchte putzen, von Blüten und Stängeln befreien, gleichmäßig verteilen und mit der Kaltschale aufgießen, sofort servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sekt-kaltschale-mit-sommerlichen-beeren/>