



Jiaogulan-Sekt

Man nehme eine handvoll oder mehrere händevoll Jiaogulan-Ranken, die vorher gewaschen und trockengetupft wurden, wringe diese so stark wie möglich, gebe das zerknüllte Jiaogulan in ein Glasgefäß, fülle mit einer Flasche gut gekühltem Sekt auf, und zerdrücke das jetzt mit Sekt bedeckte Jiaogulan nochmals mit einem Löffel. Wichtig ist, dass möglichst viele Blatt- und Stängelzellen zerplatzen. Dann stellt man das ganze 1-2 Stunden in den Kühlschrank, stampft und drückt noch ein letztes Mal, und gibt das grüne Gebräu durch ein feines Sieb in eine Karaffe - fertig! Jiaogulan-Sekt hat einen ganz einzigartigen Geschmack.