

Info: Ich mache nur die Hälfte der Rezeptmenge



Eisgekühlt bietet eine selbst gemachte Zitronenlimonade an heißen Sommertagen eine köstliche Erfrischung. Grundlage ist ein vorbereiteter Zitronen-Ingwer-Minz-Sirup. In einen großen Topf gibt man zu 1 l Wasser 1 kg Zucker und 100 g frischen Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Auf dem Herd muss das Ingwer-Zuckerwasser 10 Minuten köcheln, wobei sich der Zucker unter gelegentlichem Rühren vollständig auflöst. In der Zwischenzeit reibt man die Schalen von 8 unbehandelten und gewaschenen Zitronen ab und presst deren Saft aus. 1 Bund frische Minze (etwa 80 g) waschen und samt Zitronenabrieb und -saft zum Zuckerwasser geben. Abkühlen lassen. Die Flüssigkeit abseihen, nochmals aufkochen und sofort randvoll in saubere Flaschen füllen. Diese verschließen und kurz auf den Kopf stellen. Kühl aufbewahrt hält der Sirup wochenlang. Nach Belieben mit gekühltem Mineralwasser oder auch Sekt genießen.