

Melanie Gödde-Rieken
Kräuterlimonade

Donnerstag, 11. Juli 2024

Zutaten

1 Handvoll	Wildkräuter Blätter (Giersch, Gundermann, Brennnessel etc.)
2-3 Stängel	Zitronenmelisse oder Minze
1	Bio-Zitrone
0,5 l	naturtrüber Apfelsaft
0,5 l	Wasser
Etwas	Sprudelwasser, um die fertige Limonade aufzugießen

Zubereitung

1. Wildkräuter und Zitronenmelisse oder Minze mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.
2. Mit einem Nudelholz oder der Hand etwas anquetschen und zu einem kleinen Sträußchen zusammenbinden.
3. Zitrone abwaschen und in Scheiben schneiden.
4. Kräuter und Zitronenscheiben in ein weithalsiges Glasgefäß geben.
5. Das Glasgefäß mit Apfelsaft und Wasser aufgießen.
6. Den Sud über Nacht zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
7. Am nächsten Tag abseihen und mit Sprudelwasser zu einer kribbelnden Limonade aufgießen.
8. Für mehr Süße kann z.B. mit Holunderblütensirup hinzugegeben werden.