

STEINBOCK REZEPT

Zitronen-Ingwer Limonade

Für 1 Flasche Sirup

- 1 Prise Salz
- 250g Zucker
- 50g frischer Ingwer
- 150ml Wasser
- 6 Zitronen
-

Vorbereitung:

1. Die Zitronen warm abwaschen und die Schale fein abreiben, anschliessend den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

1. Schale und Saft mit Wasser, Ingwer, Salz und Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zu Sirup verdickt.
2. Den Sirup durch ein feines Sieb oder Tuch in eine Schale passieren und danach in eine saubere Flasche umfüllen.

Fertigstellung:

1. Zum Servieren den Sirup mit kaltem oder warmem Mineralwasser vermischen im Verhältnis 1:6 und mit Minzblättern garnieren.

Viva!