

Limonaden

Für 4 Portionen

4 Zitronen	10 EL Zucker	spritziges Mineralwasser
Eiswürfel	200 ml Wasser	

Die Zitronen gründlich waschen und die Schalen mit einer feinen Reibe abreiben. Den Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Zucker mischen und für mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Zucker die ätherischen Öle aus der Zitronenschale zieht. Anschließend mit 200 Milliliter heißem Wasser übergießen, wiederum 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Es entsteht eine Art Zitronensirup. Den Saft der Zitronen auspressen. Spritziges Mineralwasser nach Belieben mit dem Zitronensirup aromatisieren (circa 100 Milliliter Sirup auf 1 Liter Mineralwasser), mit Zitronensaft abschmecken und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Abwandlung:

„Melonen-Limonade“

Zutaten:

250 g Wassermelone

50 - 100 ml Zitronensirup (Herstellung siehe oben)

spritziges Mineralwasser

Eiswürfel

Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Wassermelone in grobe Stücke schneiden, mit einem Pürierstab mixen, durch ein Sieb passieren, mit spritzigem Mineralwasser auffüllen, mit Zitronensirup abschmecken und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Alexander Herrmann am 11. August 2014