

Alkoholfreie Drinks für den Sommer**Kräuterlimonade****Zutaten für etwa 1 Liter Sirup**

- 6 – 7 große Bio-Zitronen
- ca. 50 g Zucker
- je 50 g Zitronenthymian, Vervene, Zitronenmelisse, Petersilie, Kerbel, Minze
- ca. 25 g Estragon
- Soda- oder Mineralwasser

Zubereitung

Zitronen heiß abwaschen und mit einem Sparschäler oder einer Reibe die Schale lösen. Schalen in einen Topf geben und knapp mit Zucker bedecken, bei mittlerer Hitze einige Minuten karamellisieren lassen und dann mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Fünf Minuten einkochen lassen.

Sud abkühlen lassen und währenddessen die Zitronen entsaften. Kräuter abwaschen. Saft und Kräuter in den abgekühlten Sud geben und Luftdicht abdecken.

Sud für vier Tage an einem kühlen und dunklen Ort ziehen lassen. Dann Kräuter vorsichtig abschöpfen und den Sud durch ein feines Sieb geben.

Optional: Den Sud in einem Gefrierbeutel in den Froster geben – das macht die Flüssigkeit nachher noch klarer und die Farbe der Limonade schöner. Der Sud sollte dann einen Tag vor Verwendung in einem mit Mulltuch ausgelegtem Sieb langsam auftauen und wird so ein zweites Mal gefiltert.

4 cl des fertigen Sirups mit der gleichen Menge Soda- oder Mineralwasser aufgießen.

Cheers!

Rezept: Dennis Ruhl, Chefsommelier des Restaurant "Vendôme" Bergisch Gladbach

Alkoholfreie Drinks für den Sommer**Wassermelonen-Basilikum-Limonade****Zutaten für etwa 1 Liter Sirup**

- 1 kleine Wassermelone
- 3 Zitronen und 3 Limetten
- 100 g Basilikum
- Soda- oder Mineralwasser

Zubereitung

Wassermelone würfeln, auf ein Blech legen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Alternativ kann man die Melone auch in Scheiben auf dem Grill rösten. Gemeinsam mit den Schalen von drei Limetten und Zitronen einige Minuten einkochen lassen, dabei nur wenig Wasser zugeben, da die Wassermelone selbst viel Flüssigkeit abgibt.

Sud abkühlen lassen und währenddessen die Zitronen entsaften. Basilikum abwaschen. Saft und Basilikum in den abgekühlten Sud geben und Luftdicht abdecken.

Sud für vier Tage an einem kühlen und dunklen Ort ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb geben.

Optional: Den Sud in einem Gefrierbeutel in den Froster geben – das macht die Flüssigkeit nachher noch klarer und die Farbe der Limonade schöner. Der Sud sollte dann einen Tag vor Verwendung in einem mit Mulltuch ausgelegtem Sieb langsam auftauen und wird so ein zweites Mal gefiltert.

4 cl des fertigen Sirups mit der gleichen Menge Soda- oder Mineralwasser aufgießen.

Cheers!

Rezept: Dennis Ruhl, Chefsommelier des Restaurant "Vendôme" Bergisch Gladbach