

Service Essen und Trinken

Weißer Kombucha mit Limette

Zutaten für 700 ml

- 1 Kombucha Pilz in 100 ml Tee
- 3 TL weißer Tee
- 3 TL Zucker
- 2 Limetten

Zubereitung

1. 300 ml Wasser auf 80 Grad erhitzen und 2 TL weißen Tee damit in einem 1 Liter fassenden Gefäß aufgießen. 3 Minuten ziehen lassen.
2. In den noch heißen Tee 2 TL Zucker auflösen.
3. 400 ml kaltes Wasser zum Tee geben und mit einem Holzlöffel den Kombucha-Pilz samt Ansatzflüssigkeit hinzugeben.
4. Glas mit einem Küchentuch abdecken und vier Tage bei Raumtemperatur fermentieren lassen. Hierbei können Kohlensäure und auch geringe Mengen an Alkohol entstehen.
5. Den Kombucha-Pilz mit einem Holzlöffel aus der fermentierten Flüssigkeit nehmen und 100 ml Ansatzflüssigkeit mit abschöpfen.
6. In die verbliebenen 700 ml Kombucha Scheiben von zwei Limetten legen und weitere vier Tage ziehen lassen.
7. Durch ein Sieb abgießen und kalt servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Dennis Ruhl, Vendôme, Bensberg