

REZEPT AUS CHRISTINES KRÄUTERKÜCHE

Kräuterfrau und Köchin Christine Keck vom Alpengasthof Hörnlepass weiß alles über die reichhaltige Kraft von Wildkräutern und die erstaunliche Wirkung der heimischen Pflanzen. In ihrem Alpenkräutergarten finden sich 450 verschiedene Kräuter und Heilpflanzen, aus denen leckere saisonale Produkte hergestellt werden können. <http://hoernlepass.at/>



Rosmarin-Limonade

Die Zutaten:

Für den Sirup/Leuterzucker:

500 g Zucker

500 g Wasser Frischer Rosmarin **Zum Aufspritzen und Anrichten:** frisch gepresster Zitronensaft

Sodawasser oder stilles Wasser Zitronenscheibe (pro Glas) Orangenscheibe (pro Glas) Eiswürfel

Die Zubereitung:

Der Sirup/Leuterzucker

Wir geben das Wasser und den Zucker im Mischverhältnis 1:1 in einen Topf, geben den Rosmarin im Ganzen hinzu und kochen die Mischung auf, bis sich der Zucker komplett auflöst. Bei der Dosierung des Rosmarins kann jeder ganz nach eigenem Geschmack vorgehen. Christine empfiehlt für 500 g Sirup vier schöne Zweige. Anschließend nehmen wir den Topf vom Herd und lassen alles über Nacht ziehen. Am nächsten Morgen nehmen wir die Rosmarinzwige heraus und passieren den Sirup durch ein Sieb ab. Man kann den Sirup nun in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank lagern. Durch den hohen Zuckergehalt ist der Sirup sehr lange haltbar.

Die Limonade

Für die Limonade mischen wir den frisch gepressten Zitronensaft mit dem Rosmarinsirup und spritzen mit Sodawasser oder stillem Wasser auf. Hier sollte jeder selbst ein bisschen herumprobieren, bis er das für sich passende Verhältnis gefunden hat. Nun noch mit einer Zitronen- und Orangenscheibe sowie ein paar Eiswürfeln vollenden. Wer möchte, kann für eine besondere Note zusätzlich auch noch Minze dazugeben.

Fertig ist das perfekte Sommer-Erfrischungsgetränk!

Mit dem Sirup lassen sich quasi alle Arten von Limonaden – wie zum Beispiel auch eine Ingwer-Limonade – herstellen. Für die klassische Zitronenlimonade nimmt man einfach nur reinen Zuckersirup und spritzt mit Zitronensaft und Wasser auf.