



Limonaden,

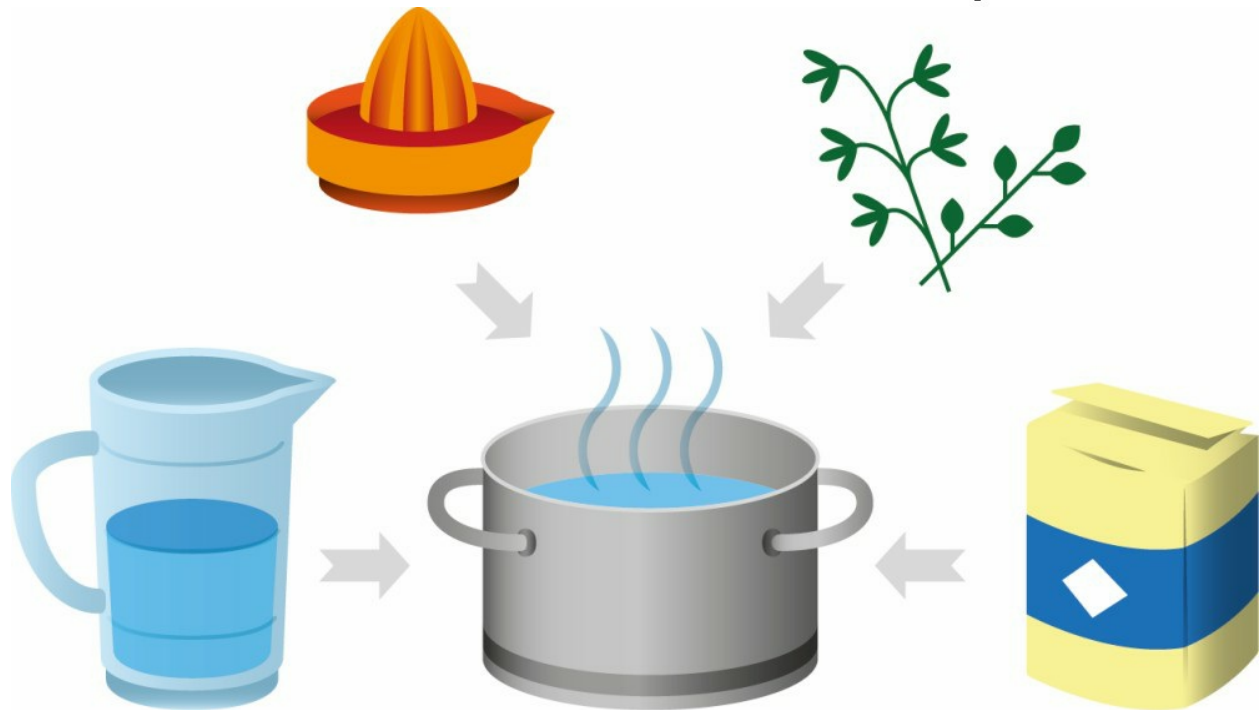
EISTEES & FASSBRAUSEN



Am besten kalt

Warmes Bier hat einen miesen Ruf, warme Limonade aber auch. Völlig zu Recht. Menschen schmecken Zucker umso stärker hervor, je wärmer eine Speise oder ein Getränk ist. Eine kalte Limonade erscheint uns weniger süß, bei ihr treten andere Aromen in den Vordergrund. Bei ungefähr 5°C schmeckt Limonade besonders gut. Eine optimale Temperatur erreicht man zum Beispiel mit frischen Säften, Mineralwasser aus dem Kühlschrank und zwei großen Eiswürfeln im Glas.

Grundanleitung: Limonaden mit Sirupbasis



1. Wasser + Zucker + Fruchtsaft/Kräuter etc. in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Sirup abkühlen lassen.
3. Eiswürfel + evtl. Zitruscheiben und Kräuter in eine Kanne geben, Sirup dazugeben, dann mit Mineralwasser auffüllen.



Klassische Zitronenlimonade

25 Minuten + Abkühlen | 1,5 Liter

Pro Glas (200 ml) 19 g Zucker | 84 kcal

Zutaten 4 Bio-Zitronen | 140 g heller Rohrzucker | 1 Prise Salz **Zum Servieren** 700 ml kaltes, stark sprudelndes Mineralwasser 5 Stängel Zitronenmelisse | Eiswürfel | 1 Bio-Zitrone

1. Bio-Zitronen heiß abspülen und trocken reiben. Mit einem Sparschäler oder Zestenreißer die Schale einer Zitronen in Spiralen dünn abschälen. Alle Zitrone auspressen. Es werden knapp 200 ml Zitronensaft benötigt.
2. 500 ml Wasser mit dem Zucker, dem Zitronensaft und einer Prise Salz aufkochen. Die Zitronenschalen dazugeben. Dann die Limonadenbasis abkühlen lassen.
3. Die andere Zitrone in halbe Scheiben schneiden. Die Zitronenschalen aus der Basis entfernen. In einer großen Glaskanne Eiswürfel, Zitronenmelisse und Zitronenscheiben anrichten. Erst mit der Limonadenbasis, dann mit dem kühlen Mineralwasser aufgießen.

Blitz-Bitter-Lemon

10 Minuten | 6–8 Gläser

Pro Glas (bei 8) 6 g Zucker | 29 kcal



Zutaten 3 Bio-Zitronen | 6 TL heller Rohrzucker | 1 Prise Salz | 5 Eiswürfel **Zum Servieren** 700 ml kaltes, stark sprudelndes Mineralwasser | Eiswürfel

1. Die Bio-Zitronen heiß abspülen und gründlich trocken reiben. Bei zwei Zitronen werden zunächst die Spitzen abgeschnitten. Diese Zitronen längs vierteln. Den dicken Faserstrang in der Mitte entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und in einen Standmixer geben.
2. Den Zucker, das Salz, die Eiswürfel und 200 ml Wasser dazugeben. Auf höchster Stufe etwa zwei Minuten lang mixen.
3. Die letzte Zitrone in Scheiben schneiden.
4. Eiswürfel und Zitronenscheiben in Gläsern anrichten. Mit dem Blitz-Bitter-Lemon und dem kühlen Mineralwasser aufgießen.

Tipp Wer keinen Standmixer hat, kann auch einen Pürierstab verwenden. In diesem Fall ist die Zubereitungszeit etwas länger.