

Genießen

Armin Schönenberger

Donnerstag, den 20.07.2023

Hausgemachte Himbeer-Limonade mit Rosmarin

Für 2 Liter

Zutaten:

Für den Sirup:

- 1 Bio-Limette
- 3 Stiele Rosmarin
- 150 ml Wasser
- 200 g frische Himbeeren
- 50 g Zucker
- 1600 ml gekühltes Heilwasser,
medium oder still
- Eiswürfel

Für die Dekoration:

- Himbeeren
- Rosmarin
- Bio-Limettenscheiben



Zubereitung:

- 1. Für den Sirup:** Limette auf der Arbeitsfläche mit leichtem Druck rollen, um die Saftzellen zu zerdrücken. Limettensaft auspressen.
 2. Rosmarin abbrausen und trockenschütteln.
 3. 150 ml Wasser, Himbeeren, Zucker, Limettensaft und Rosmarin in einen kleinen Topf geben. Bei starker Hitze offen aufkochen und bei mildester Hitze 10 Minuten kochen lassen.
 4. Himbeer-Limetten-Rosmarin-Sirup durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Dabei den Siebinhalt mit einem Löffel sorgfältig ausdrücken. Sirup in eine verschließbare Flasche füllen und abkühlen lassen.
 - 5. Für die Himbeer-Limonade** 2 EL Sirup und das Heilwasser in eine große Karaffe füllen und mit Himbeeren, Rosmarin und Limettenscheiben dekoriert auf Eiswürfeln im Glas servieren.
- Unser Tipp:** Alternativ kann man auch jedes Glas einzeln anrichten. Für ein Glas der selbstgemachten Limonade verwendet man 2 EL des Himbeer-Limetten-Rosmarin-Sirups. (Sirupmenge gleich wie bei Karaffe)