

**Genießen**

**Armin Schönenberger**

**Donnerstag, den 20.07.2023**

**Hausgemachtes Orangenwasser**

**Für 2 Liter**

**Zutaten:**

150 g brauner Zucker  
(oder Rohrzucker)  
200 ml Wasser  
4 Bio-Saft-Orangen  
1 Bio-Zitrone  
1,5 l Leitungswasser,  
gefiltert und gekühlt  
(oder gekühltes Mineralwasser)

**Für die Dekoration:**

(Marokkanische) Pfefferminze



**Zubereitung:**

1. Zucker und 200 ml Wasser in einen kleinen Topf geben.
2. Orangen und Zitrone heiß waschen und trocknen. Schale von einer Orange und der halben Zitrone fein abreiben und in den Topf geben und aufkochen.
3. Bei milder Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Topf von der Kochstelle nehmen und das Zitrus-Zucker-Wasser etwas abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Orangen und die Zitrone auspressen und den Saft unter das Zitrus-Zucker-Wasser rühren.
5. Mischung durch ein feines Sieb passieren, in eine verschließbare Flasche füllen und kaltstellen.
6. Vor dem Servieren mit aufgesprudeltem kaltem Leitungswasser nach Geschmack aufgießen.
7. Nach Belieben mit Pfefferminze dekorieren und servieren.