



Kräuterlimonade

Traditionell werden am Festtag Mariä Himmelfahrt (15. August) Kräuterbuschen geweiht. Die Kräuter werden einige Tage zuvor gesammelt und zu Sträußen zusammengebunden. Für diese leckere Kräuterlimonade sammelt man die benötigten Kräuter einfach mit. Ein sommerlicher Genuss am Hochfest Mariens.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

- 3 Stängel Basilikum
- 3 Stängel Rosmarin
- 3 Stängel Salbei
- 3 Stängel Thymian
- 1 Bio-Zitrone
- 250 ml Apfelsaft (klar)
- 50 g Zucker
- 500 ml Mineralwasser (gut gekühlt)

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und danach trocken-schütteln. Die Blätter von den Stielen trennen und nur die Blätter in grobe Stücke hacken. Die Stiele werden nicht verwendet.
2. Zitrone waschen und in dicke Scheiben schneiden.
3. Die gehackten Kräuter mit zwei Zitronenscheiben, dem Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf geben. Die Flüssigkeit im Topf zum Kochen bringen und etwa eine Minute köcheln lassen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Den Sud nun etwa 20 Minuten zum Durchziehen stehen lassen.
5. Den Kräutersud durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.
6. Kräutersud mit gekühltem Mineralwasser mischen. Mit Kräuterblättchen oder Zitronenscheiben garnieren und servieren.

