



Zubereitung für 4 Personen (1,5 Liter)

Zutaten:

- ◆ etwa 50 g Ingwer
- ◆ 750 ml Wasser
- ◆ 90 g Honig oder Ahornsirup
- ◆ 60 ml Apfelessig
- ◆ 80 ml Zitronensaft
- ◆ 6 Tassen Wasser (=750 ml Wasser)
- ◆ Eiswürfel
- ◆ 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

- ◆ Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Wasser aufkochen, ca. 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und weitere 30 Minuten ziehen lassen.
- ◆ Honig, Apfelessig und Zitronensaft in eine Karaffe geben und mischen. Das Ingwerwasser durch ein Sieb hinzugeben (entfällt, wenn man unseren Trick benutzt, s. u.). Gut verrühren.
- ◆ Zum Schluss Eiswürfel hinzufügen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Fertig ist der Sommerdrink.

- ◆ TIPP: Ingwerknolle schälen, reiben und in Portionen (in flexiblen Eisförmchen z. B.) im Eisfach frieren. Gefrorenen Ingwer in handelsüblichen Teebeutel geben und diesen verknoten.

Wir wünschen gutes Gelingen

Das Team von „Le Bureau“