

INGWERLIMONADE

50 g Ingwer (frisch)

Den Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

600 ml Wasser

150 g Rohrzucker

Das Wasser gemeinsam mit dem Zucker und dem Ingwer zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

15 Limetten

2 Zitronen

Die Limetten und Zitronen auspressen. Den Sirup vom Herd nehmen und den Saft zufügen.

Über ein Sieb in eine sterilisierte 1l Bügelflasche füllen, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank kalt stellen.

1 Zweig Minze (frisch)

Mit eiskaltem Wasser/Sprudel servieren. Für 1l Wasser werden ca. 100 ml Sirup benötigt.

Bei diesen Mengenangaben ist es eine eher saure Variante. Je nach Geschmack einfach weniger Früchte oder mehr Zucker verwenden.

Je nach Geschmack kann nach dem Kochvorgang auch ein Zweig frischer Minze zugegeben und nach einer Minute entfernt werden.

Der Sirup ist mind. eine Woche im Kühlschrank haltbar. Die angegebene Menge reicht für ca. 1l Limonaden-sirup, daraus lassen sich ca. 10l Limonade herstellen.

JOGHURTDIP

2 Handvoll Minze

450 g Joghurt

2,5 TL Kreuzkümmel

Die Minze waschen und klein schneiden. Den Joghurt mit der Minze und dem Kreuzkümmel zusammen in einer Schüssel vermischen.

1 TL Salz

Den Dip mit Salz abschmecken und zu den Samosas servieren.