

Rezept

Ginger Ale

Ein Rezept von Ginger Ale, am 19.04.2024

Zutaten

1 Stück frischer Ingwer (3-4 cm)
220 g Zucker

Saft von 1 Zitrone
1/4 TL Trockenhefe

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für eine 2-l-Plastikflasche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ingwer schälen, fein reiben (es müssen 2 EL sein) und mit dem Zitronensaft mischen. Mit Hilfe eines Trichters den Zucker und die Hefe in die Flasche füllen. Dann die Ingwer-Zitronen-Mischung in die Flasche laufen lassen. Das Ganze zur Hälfte mit Trinkwasser ohne Kohlensäure auffüllen (aus der Leitung, wenn die Gutes liefert, sonst stilles Wasser aus der Flasche).
2. Die Flasche kräftig schütteln, anschließend bis 5 cm unter dem Verschluss mit Wasser auffüllen, dann zuschrauben. Diesen Ansatz 24 Stunden an einen warmen Ort stellen. Dabei fangen Hefe und Zucker zu gären an, wodurch Kohlensäure und Druck in der Flasche entstehen.
3. Ist die Flasche ganz prall und fest, ist das Ginger Ale fertig. Nun kommt es über Nacht noch in den Kühlschrank, damit sich die Gärung beruhigt (bleibt sie im Warmen, würde die Flasche spätestens nach weiteren 24 Stunden platzen, also nicht vergessen).
4. Am nächsten Tag kann das kühle, prickelnde Ginger Ale getrunken werden. Wenn darin der geriebene Ingwer stört – mich nicht –, gießt die Limonade vorher noch durch ein Sieb in eine Karaffe.