

Rezept

Grüne Limo

Ein Rezept von Grüne Limo, am 19.04.2024

Zutaten

75 g weißer Zucker	75 ml Wasser
2-3 unbehandelte Limetten	1-2 cm frischer Ingwer
1 säuerlicher Apfel (Korn- oder Klarapfel, Granny Smith) oder ersetzen mit 00-200 ml Apfelsaft	1/2 Bund frische Minze (plus Blättchen zum Garnieren)
1/2 l Wasser	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 3-4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zuerst den Läuterzucker zubereiten: Eine Limette heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 75 g Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen, Limettenschale und Ingwer zugeben und mindestens 30 Min. ziehen und abkühlen lassen. Abseihen.
2. Inzwischen den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ungeschält in grobe Stücke schneiden. Beide Limetten auspressen (mindestens 50 ml) und sofort über die Apfelstücke geben (vermindert braune Verfärbungen). Minze waschen, trockenschütteln, die Blätter grob abzupfen und zum Apfel geben. Mit einem halben Liter kaltem Wasser aufgießen und entweder mit einem Pürierstab oder Blender gut zerkleinern. Dann durch ein feines Sieb passieren (Überreste entsorgen).
3. Limonade mit dem abgekühlten Läuterzucker süßen, wer es eher süß mag, nimmt die komplette Menge, sonst nach persönlichem Geschmack reduzieren. 3-4 Gläser randvoll mit Eiswürfeln füllen, dann mit der Limonade aufgießen. Mit ein paar frischen Minzblättchen garnieren und eiskalt genießen.