

## Rezept

# Holunderlimonade mit Beeren

Ein Rezept von Holunderlimonade mit Beeren, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>5 Stängel</b> Zitronengras	<b>4</b> Bio-Limetten
<b>500 g</b> Rote Johannisbeeren	<b>500 g</b> Erdbeeren
<b>200 g</b> Zucker	<b>20</b> Holunderblütendolden
<b>2 l</b> gekühltes Mineralwasser	<b>reichlich</b> Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8-10 Gläser (à ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Für den Sirup das Zitronengras putzen, waschen und quer in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben und die Schale sehr dünn abschälen. Den Saft auspressen. Die Johannisbeeren waschen, 5 Rispen beiseitelegen, die restlichen Beeren mit einer Gabel abstreifen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Stielansätze entfernen.
2. Die Beeren mit Zitronengras, Limettenschale und -saft, Zucker sowie 1 l Wasser in einen Topf geben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
3. Die Holunderblütendolden ausschütteln (damit eventuell vorhandene Insekten herausfallen). 1 Dolde beiseitelegen, die restlichen Dolden unter den heißen Sud mischen. Alles mindestens 3 Std. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Sud durch ein feines Sieb gießen, alles gut ausdrücken und abtropfen lassen.
4. Reichlich Eiswürfel in einen Krug oder ein großes Glasgefäß geben. Den Holunderblüten-Beeren-Sirup dazugeben und mit Mineralwasser auffüllen. Die restliche Holunderblütendolde und die Johannisbeerrispen hinzufügen und die Limonade sofort servieren. Der Sirup hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.