

Rezept

Hausgemachte Limonade

Ein Rezept von Hausgemachte Limonade, am 20.12.2025



© Stich, Nicole

Zutaten

4-5 Limetten (davon 2 Bio-Limetten)

1 Bund Basilikum

1 Stück frischer Ingwer (2-3 cm)

3 TL Earl-Grey-Teeblätter

500 g tiefgekühlte oder frische gemischte rote Beeren
(z. B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren und Brombeeren) und
Kirschen

300 g Zucker

3-4 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)

300 g Zucker

Teesieb oder Teefilter aus Papier

1/2 Zitrone

300 g Zucker

gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT JE 700 ML SIRUP | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Limetten-Basilikum-Sirup - säuerlich & frisch Die Bio-Limetten heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft von allen Limetten auspressen, es müssen 150 ml sein. 350 ml Wasser, Zucker, Limettenschale und -saft in einem Topf zum Kochen bringen, 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, vom Herd nehmen. Basilikumblätter grob zerzupfen und in den Zitrussirup rühren, etwa 1 Stunde ziehen und Aroma nehmen lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen, das Basilikum mit dem Löffel gut ausdrücken. Sirup in sterilisierte Flaschen abfüllen, gut verschließen. Oder den Sirup nach einigen Stunden Kühlzeit direkt verbrauchen.

- 2.** Ingwer-Eistee-Sirup - scharf & leicht herb Die Bio-Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft von allen Zitronen auspressen, es müssen 150 ml sein. Ingwer waschen und samt Schale fein reiben oder hacken. Alles zusammen mit 350 ml Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Teeblätter in das Sieb oder den Filter füllen und zum Sirup geben, 5 Minuten ziehen und Aroma nehmen lassen. Dann Teeblätter leicht ausdrücken und entfernen. Sirup durch ein feines Sieb gießen, in sterilisierte Flaschen abfüllen, gut verschließen. Oder den Sirup nach einigen Stunden Kühlzeit direkt verbrauchen.

- 3.** Rote-Beeren-Sirup - fruchtig & süß Die tiefgekühlten Früchte kann man direkt verwenden, sie müssen nicht erst aufgetaut werden. Frische Früchte verlesen, falls nötig waschen, putzen, entsteinen oder von den Stielen streifen. Die Zitrone auspressen. Die Früchte und den Zitronensaft mit 300 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Den ganzen Topfinhalt durch ein großes Sieb gießen, die Früchte dabei mit einer Schöpfkelle sorgfältig ausdrücken. Sirup in sterilisierte Flaschen abfüllen, gut verschließen. Oder den Sirup nach einigen Stunden Kühlzeit direkt verbrauchen.