

Giersch-Limonade

Man nehme etwa 10 Stängelchen Giersch (oder auch 20-30 Blätter) dazu 5 Stängelchen Zitronenmelisse und ebensoviel Pfefferminze und wenn man findet einen Zweig Gundermann - aber wirklich nur einen. Ja, und jetzt nehmen wir das Kräutersträußchen und waschen es (wenn man will) schütteln es aus, damit nicht zu viel Wasser in die Limonade kommt und binden es zusammen. Nun gießen wir 1 Liter Apfelsaft in einen Krug, schütten den Saft einer Zitrone dazu (man kann auch die Zitrone in Scheiben schneiden) und hängen das Kräuter- sträußchen in den Apfelsaft. Es muß völlig mit Apfelsaft bedeckt sein. Noch etwas Wichtiges: Das Sträußchen drücke ich im Apfelsaft recht kräftig aus, damit das Aroma schnell in den Apfelsaft übergehen kann. Es sollte mindestens 3 Stunden im Saft liegen - je länger umso intensiver schmeckt es. Während dieser Zeit wird das Gefäß kühl gestellt und mit einem Küchentuch abgedeckt. Dann wird das Kräutersträußchen rausgenommen und ein halber Liter Mineralwasser dazu geschüttet.

fertig ... es grüßt euch aus dem schönen Unterwallenstadt

der "Giersch-Lutzi"