

Zitronenlimonade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Liter

6 Bio-Zitronen
400 ml Wasser
300 g Zucker
4 l Mineralwasser
Eiswürfel

Sonne, Balkonien und **Zitronenlimonade** - einen echten Klassiker stößt so schnell niemand vom Thron. Über den Sommer regiert schon seit Jahrhunderten unangefochten ihre Majestät, die Zitronenlimonade. Sie ist die Königin unter den Erfrischungsgetränken und in jedem Supermarkt oder Kiosk, in jeder Bar oder Kneipe erhältlich. Aber mal ehrlich: Eine **hausgemachte Limonade** mit dem **Aroma frischer Bio-Zitronen** stellt doch wirklich jedes Industrieprodukt in den Schatten! Hier erfährst du, wie du den Klassiker ganz easy selbst zubereitest.

Die Basics: Wasser, Zucker, Zitronen

Los geht's mit der Herstellung des Zitronensirups. Das süße **Gemisch aus Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb** bildet die Basis deiner Limonade. Beim Einkauf der Zitronen ist es besonders ratsam, auf Bio-

Qualität zu achten, da teilweise auch die Schale mitverwendet wird.

Der fertige Zitronensirup ist gut gekühlt und in einem sauberen Behältnis aufbewahrt bis zu **6 Monate haltbar**. Wann immer dich die Limo-Lust packt, kannst du den Sirup aus dem Kühlschrank holen und ihn mit **Mineralwasser** aufgießen - fertig ist deine selbstgemachte Zitronenlimonade! Zum Servieren sollten am besten noch ein paar Eiswürfel und Zitronenscheiben mit im Glas landen - das Auge trinkt schließlich mit.

Deine Zitronenlimonade - deine Regeln

Gehörst du auch zu denjenigen, die sich nur schwer an Kochanleitungen halten können und am liebsten jedem Rezept ihre eigene Handschrift verleihen? Prima! Bei Limonade ist Kreativität nämlich ausdrücklich erwünscht. Hier ein paar Ideen, wie du aus dem klassischen Grundrezept eine fantasievolle Eigenkreation machst:

- **Selbstbestimmte Süße:** Reduziere den Zuckeranteil oder steige auf **alternative Süßungsmittel** wie Honig, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker, Stevia, Xucker & Co um.
- **Frische Kräuter:** Aromatisiere und dekoriere deine Limo mit Kräutern wie **Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Minze, Rosmarin oder Basilikum**.
- **Freche Früchte:** Neben Zitronen kann jedes beliebige Obst deinem Erfrischungsgetränk eine fruchtige Note verleihen. Gut geeignet: **Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Rhabarber, Pfirsiche oder Melonen**. Die Früchte können entweder mit dem Sirup eingekocht oder einfach püriert werden.
- **Heiße Zitrone:** Wenn du die Zitronen halbiert und vor dem Auspressen mit der angeschnittenen Seite 2

Zitronenlimonade

Minuten auf den Grill legst, erhält deine Limo ein einzigartiges Aroma.

- **Still oder prickelnd:** Statt mit Mineralwasser kannst du den Zitronensirup natürlich auch mit **stillem Wasser** aufgießen, wie es in den USA bis heute üblich ist.

Auf den Geschmack gekommen? Dann pack schon mal den Getränkespender aus und lade ein paar Freunde ein. Ganz egal, ob klassisch oder kreativ, mit selbstgemachter Limo kommst du einfach besser durch den Sommer.

- 1 -

Zitronen abwaschen. Mit einer Reibe die Schale einer Zitrone fein abreiben (ergibt ca. 1 Teelöffel Zitronenabrieb).

- 2 -

In einem Topf 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Zitronenabrieb zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Abgeriebene Zitrone zusammen mit 4 weiteren Zitronen auspressen. Zitronensaft in das Zuckerwasser geben.

- 4 -

Flüssigkeit durch ein feines Sieb filtern, um Zitronenabrieb, Kerne und Fruchtfleisch zu entfernen. Zitronensirup in ein sauberes Behältnis füllen. Gut verschließen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

- 5 -

Übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Zitronensirup in einem großen Behälter mit 2 Liter Mineralwasser aufgießen. Limonade mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln in Gläsern servieren.