KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

ZITRONEN-COCKTAIL

Für 6 Personen

ZUTATEN

4 Bio-Zitronen
2 Bio-Limetten
200 g Zucker
2 Stängel Zitronengras
1 Vanilleschote
1 Sternanis
1 Tonkabohne
1 Flasche eisgekühlter Riesling-Sekt oder Bitter Lemon
12 Eiswürfel
Schalenabrieb von 1 Bio-Orange

ZUBEREITUNG

Zitrusfrüchte heiß waschen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler sehr dünn abschälen. Saft auspressen, Zitronengrasstängel mit einem schweren Messer anquetschen.

200 ml Saft, Zucker, Zitronengras, Vanillemark und -schote, Sternanis und zerkleinerte Tonkabohne in einem Topf aufkochen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sirup mit den Zitrusschalen abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine sterilisierte Flasche füllen.

2 EL Sirup in einen Teller gießen, auf einen zweiten Teller den Orangenabrieb geben. Die Glasränder zunächst in den Sirup, dann in den Orangenabrieb tauchen, so dass ein Orangenrand am Glas entsteht. Je 2 EL Sirup mit 2 Eiswürfeln in die Gläser geben und mit eiskaltem Sekt oder Bitter Lemon auffüllen, sofort servieren.

Tipp:
Der Sirup ist, im Kühlschrank gelagert ca. 2 Wochen haltbar.