Wiesendudler

Kräutersirup

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten:

500	ml	Mineralwasser
1	Stk.	Zitrone, unbehandelt
500	ml	Birnensaft
		Wildkräuter
10	Stk.	Gänseblümchen
		Pfefferminze
		Zitronenmelisse
		Gundelreben

Mein persönlicher Tipp
Besonders toll sieht deine Kräuterlimo aus, wenn du sie mit Kräuter- bzw. Blüteneiswürfeln servierst. Dafür einfach essbare Blüten bzw. Kräuter in Eiswürfelformen geben, mit Wasser auffüllen und im Gefrierfach frieren lassen.:

Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Kräuterwichtel*

Zubereitung

- Kräuter (10 Gierschblätter, 10 Gänseblümchen, 1 Ranke Gundermann, 1 Zweig Pfefferminze, 1 Zweig Zitronenmelisse)
- gut waschen und das überschüssige Wasser abschütteln.
- Die Kräuter mit Küchenspagat zu einem Strauß binden.
- Zitrone der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.
- Birnen,- oder ApfelsaftSaft in einen Krug füllen, Zitronenscheiben beigeben und das Kräuterbüschel hineinhängen.
- Nun an einem kühlen Ort mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.
- Vor dem Servieren das Kräuterbüschel entfernen.
- Den Saft in schöne Gläser füllen, aber nur zur Hälfte.
- Mit Mineralwasser auffüllen und frischen Kräuterzweigen dekorieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.