

Himbeer-Shrub

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 2 Biozitronen
- 250 g Himbeeren, mit einer Gabel zerdrückt
- nach Belieben frische Zitronenverveine, grob gehackt
- 2 dl milder Apfelessig

Zubereitung:

Die Biozitronen mit dem Sparschäler schälen. (Achtung: Die Schalen (Zesten) sollen so fein wie möglich sein und ohne das Weiss der Schale; dieses schmeckt bitter.)

In einem Mörser oder einer Schale die Zesten mit dem Zucker gut zerdrücken, so dass der Zucker das ätherische Öl der Zitronenschale aufnimmt. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und etwa eine Stunde stehen lassen.

Die zerdrückten Himbeeren und die Zitronenverveine begeben und gut mit dem Zitronen-Zucker mischen. Wieder mit Frischhaltefolie abdecken und für einen Tag in den Kühlschrank stellen.

Den Essig zugeben und die Masse nochmals gut verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Durch ein feines Sieb streichen und den Saft in einem sauberen Glas auffangen. Erneut abdecken und für eine Woche in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren rühren und den Shrub nach Belieben mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser aufgiessen. Nach Gusto Eiswürfel, frische Himbeeren und Blätter der Zitronenverveine zugeben.