

Grill-Zitronen-Limonade aus dem Green Egg

Zutaten für 3 lt Getränk für ca. 14 Gläser

6 Stück Amalfi Bio-Zitronen (fünf Stück für Caramel und Geschmack + eine für Dekoration)

120 – 150 Gr Kristallzucker

1 Kg Eis (Würfel oder Crushed Ice)

30 Gr frischer Ingwer in Scheiben

Ca 30 Gr frische Minze

2 Lt Mineralwasser mit Kohlensäure

14 Pasta-Röhrchen

14 Gläser

Zitronen in ca. 6-8 Schnitze schneiden und in Zucker drehen. Im Dutch Ofen allseitig karamellisieren, danach in Glaskrug geben mit Eiswürfel, zwischenzeitlich Ingwerscheiben angrillen und Minze leicht anröchern und zu Zitronen geben. Kurz mischen, umrühren.

In Gläser abfüllen mit restlicher Zitrone und Minze garnieren und mit Pasta Röhrchen servieren

Wow ein schnelles Getränk, gesund und einfach vom Grill- ein Hit für alle

Verfasser und Erfinder

Peter Rohner

Rüfenacherstrasse 4

5223 Riniken

P59@bluewin.ch

079 525 66 64