



Mocktails für die heiße Jahreszeit

Milder Switchel

Für 2 Portionen:

10g frischer Ingwer (geschält)

100ml Wasser

3 EL Apfel-Essig

750ml RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Limette

Frische Minze

Ahornsirup nach Geschmack

Eiswürfel



Zubereitung:

Geschälten Ingwer in feine Scheiben schneiden, in ein Glas geben und mit 100ml kochendem Wasser aufgießen. Abdecken und 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschließend 3 EL Apfelessig unterrühren, abkühlen lassen und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Schärfe des Ingwers und die Säure des Essigs kann man leicht nach seinem ganz persönlichen Geschmack intensivieren, indem man die Mengen langsam erhöht. Ingwer-Essig-Mischung über ein Sieb in eine Flasche oder zwei große Gläser füllen, Ingwerscheiben mit einem Löffel ausdrücken.

Mit eiskaltem RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Limette aufgießen und einige Blätter frische Minze dazu geben. Ein Teelöffel Ahornsirup sorgt für ausgleichende Süße, Eiswürfel halten den Switchel herrlich kühl.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats