

Wir machen Giersch-Limo

Ihr braucht:

- einen Bund frischer Giersch
- etwa einen halben Bund Gundermann
- 1l Apfelsaft
- eine Zitrone

- eine Karaffe
- einen Mörser oder eine leere Glasflasche
- ein Messer
- ein Schneidbrett



So geht es:

Macht euch im Wald auf die Suche nach Giersch und Gundermann. Giersch erkennt ihr mithilfe von „Drei, drei, drei, ist beim Giersch dabei“ (er hat einen dreieckigen Stängel, drei Blätter, die vom Stängel ausgehen und diese haben wiederum je drei Blätter). Der Gundermann blüht zur Zeit schon blau/violett.

Anschließend quetscht ihr die Kräuter mit dem Mörser oder der Glasflasche auf dem Schneidbrett kräftig. Gebt sie dann in die Karaffe. Nun schneidet ihr die Zitrone in Scheiben und gebt sie ebenfalls zu den Kräutern in die Karaffe. Zum Schluss füllt ihr dann Apfelsaft ein und deckt die Karaffe ab. Lasst eure Kräuterlimo nun etwa einen halben Tag lang ziehen bevor ihr sie euch schmecken lasst. Die Limo hat ein grapefruitartiges Aroma. Wer es etwas süßer mag, der kann weniger Kräuter nehmen und die Ziehzeit verkürzen.

