

Roter Basilikumsaft selbst gemacht



Man nehme:

- Roten und grünen Basilikum
- Wasser
- Zitronensäure
- Feinkristallzucker

Roten und grünen Basilikum in eine Wanne oder Eimer geben (Kräuter sollen maximal 1/3 des Gefäßes bedecken).

Mit Wasser aufgießen, bis die Kräuter bedeckt sind (auf Literanzahl achten).

Pro 2,5 L Wasser 7 dkg Zitronensäure dazu geben. Umrühren und einen Tag stehen lassen. Am nächsten Tag pro 1 Liter Wasser 1 Kg Feinkristallzucker beigeben.

Wieder eine Tag stehen lassen (zwischenzeitlich umrühren, dass sich der Zucker auflösen kann).

Am nächsten Tag kann der Saft abgefüllt werden.

Die Flaschen kühl und dunkel lagern.

Tipp: schmeckt ausgezeichnet mit einer Scheibe Zitrone und Mineralwasser gespritzt.