

Sauerländer Zitronenwunder



Es ist Brauch im Sauerland in der Adventszeit ein besonderes, zitronenhaltiges Getränk zuzubereiten und dieses an den Weihnachtstagen zu genießen.

Die Zutaten:

¼ ltr. 90%iger Alkohol aus der Apotheke

6 bis 8 Zitronen (unbehandelt)

350 g Zucker

¾ ltr. Cognac

nach Geschmack ca. 1 gestr. TL Koriander, (½ gestr. TL Zimt), 1 gestr. TL Kardamom.

Tipp: In Märkten für russische und/oder polnische Produkte wird 95%iger Alkohol angeboten; preiswerter als in der Apotheke.

Die Zubereitung:

Die äußere gelbe Schale der Zitronen dünn abschälen, und aufbewahren, den Zitronensaft auspressen und mit Apotheken-Alkohol (90%), Cognac und Zucker mischen.

Die gelben Zitronenschalen kleinhacken und mit den Gewürzen dazugeben.

Dunkel lagern und ab und zu schütteln.

Nach ausreichender Lagerung (frühestens, wenn sich der Zucker komplett gelöst hat) durch einen feinen Filter oder ein Tuch filtern.

Quelle: altes Hausrezept aus dem Sauerland