

Fermentierter Enbär-Drink



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Fermentierter Enbär-Drink

- 1 Päckli Zitronensäure
- 50 - 80 g Wacholderbeeren (je nachdem, wie intensiv es schmecken soll),
- frisch oder getrocknet
- 1 Zitrone
- 2 Liter Wasser
- 2 1-l-Glasflaschen, steril

Zubereitung Fermentierter Enbär-Drink

Die Zitronensäure im Wasser auflösen, dann in die zuvor heiss ausgekochten Flaschen füllen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit den Wacholderbeeren jeweils hälftig in die Flaschen geben. Das Wasser sollte bis dicht unter den Deckel des Gefässes reichen, sodass die Wacholderbeeren im Wasser liegen. Die Flaschen bei Zimmertemperatur an einen dunklen Ort stellen, das startet den Fermentationsprozess. Sollte sich ein weisslicher Schleim bilden, mit dem Löffel abschöpfen. Nach 8 bis 9 Tagen ist der Drink fertig fermentiert und kann nach Belieben mit Mineralwasser und/oder Tonic Water verdünnt werden. Schmeckt auch in einem Gin Tonic hervorragend.