



Unser Rezept für eine gegrillte Zitronenlimonade.

10 Zitronen
2 Orangen
100g Honig
5 Zweige Minze
200g Brauner oder Palmzucker
Eiswürfel
2 l Mineralwasser

Die Zitronen und die Orangen halbieren und die Schnittflächen mit Zucker bestreuen.

Die Zitrushälften auf dem vorgeheizten Gas oder Holzkohlegrill legen und bei direkter Hitze dunkelbraun grillen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Zitrusfrüchte und Minzstängel in einer Karaffe mit Mineralwasser, Honig und Eiswürfeln mischen, kurz ziehen lassen und Eiskalt servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82