

## Girsch-Limo

- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 1 Zweig Pfefferminze
- 1 Zweig Gundermann
- 1 kleine Hand voll Giersch
- 1 Zitrone (Bio)

Kräuter und Zitronenscheiben für 3-4 Stunden im Apfelsaft ziehen lassen und danach mit Mineralwasser aufgießen.

## Likör – Grundrezept

- 200g Früchte
  - 120-150g Kandiszucker weiß oder braun
  - 1 Flasche (0,7L) 32% Korn
- es eignen sich auch andere Alkohole wie weißer Rum, Wodka, Obstwasser.....

Als Früchte können Sie verwenden z. B.

Schlehe, Quitte, Himbeere, Heidelbeere, Erdbeere, Brombeere, Kirsche, Pfirsich, Pflaume.....

Für Heilschnäpse eignen sich Hagebutte, Löwenzahn, Weißdorn, Fichtensprossen, Pfefferminze, „Schwedenkräuter“, Melisse und vieles mehr.

Der Liköransatz sollte in der Regel ca. 2-3 Monate bei Zimmertemperatur stehen.

Bitte nicht in die Sonne stellen, da diese den Inhaltsstoffen schadet.

Danach filtert man den Ansatz durch einen feinen Sieb oder Kaffeefilter und lässt den Likör noch ruhen. Für die meisten Liköre gilt je länger die Reifezeit um so besser wird der Geschmack.

## „Schwedenkräuter“ „Landbitter“ „Bayernkräuter“ oder ???

Blätter, Blüten bzw. Wurzeln fein hacken und mit 1 Flasche Korn (32%) übergießen und – wenn gewünscht – 50g Kandis (weiß oder braun) zugeben. Bei Raumtemperatur 6-8 Wochen ziehen lassen und dann abgießen.

### Anmerkung:

Der „Landbitter“ schmeckt immer, auch wenn die Zusammensetzung (Art und Menge) anders gewählt wird.

Den Anteil bitter schmeckender Kräuter nicht wesentlich verändern!

Art	Pflanzenteil und Geschmack	Menge
Feldthymian oder Thymian aus dem Garten	Blühendes Kraut aromatisch	3-5 Stängel
Pfefferminz Wasserminze oder Gartenminze	Blätter aromatisch	8-10
Zitronenmelisse	Blätter aromatisch	8-10
Wilder Majoran (Oregano, Dost)	Blühendes Kraut aromatisch	2 Stängel
Beifuß	Blühendes Kraut Aromatisch und leicht bitter	1 kleiner Seitenzweig
Wermut aus dem Garten	Blätter <b>sehr bitter</b>	1 kleines Blatt
Schafgarbe	Blühendes Kraut Aromatisch und leicht bitter	1 Stängel
Giersch	Blätter aromatisch	3
Gundermann	Blätter aromatisch	5
Wald-Engelwurz	Grüne Früchte aromatisch und leicht bitter	1-2 Döldchen
Spitzwegerich	Blätter neutral	3
Löwenzahn	Blätter leicht bitter	2
Johanniskraut	Blüten neutral	10
Echte Goldrute	Blühendes Kraut leicht bitter	1 kleiner Zweig
Salbei aus dem Garten	Blätter aromatisch	2
Lavendel aus dem Garten	Blüten aromatisch	1-2 Blütenstände
Weißdorn	Blätter/Blüten/Früchte nach der Jahreszeit	10-20

### Auch das passt dazu:

Hagebutte	Früchte	5-10
Baldrian	Wurzel !!!	2-3 Wurzelfäden
Blutwurz	Wurzel !!!	1-2cm großes Stück
Echte Nelkenwurz	Wurzel	2-3 Wurzelfäden