



HOPFEN AUS DER HALLERTAU G.G.A. *Hopfen-Limonade mit Hopfen aus der Hallertau*



ZUTATEN SIRUP:

1000 ml Wasser	1 g Zitronensäure
100 g Zucker	4 g Zitronenverbene
15 g Hopfen aus der Hallertau g. g. A. (getrocknete Hopfendolden)	2 g Thymian
2 g Melisse	4 g Rosmarin Zeste und Saft von 1 Zitrone

UNSER TIPP:

Der Sirup passt auch hervorragend als Basis für Cocktailmischungen. Der Sirup ist etwa eine Woche haltbar. Wenn man möchte, kann man ihn auch einkochen, dann hält er sich einige Monate.

ZUBEREITUNG:

Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Säure aufkochen, danach auf etwa 65 °C abkühlen lassen. Restliche Zutaten hinzugeben und Mischung für 1 Stunde bei 65 °C halten. Durch ein feines Sieb abpassieren, in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Für die Limonade den Sirup mit gekühltem Sodawasser nach Geschmack verdünnen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck