

Tonic



Zutaten:

je eine Limette, Orange und Zitrone (Bio-Qualität)

120 g Zitronengras

1000 g Wasser

15 g Chinarinde

10 g Zitronensäure

1 großzügige Prise Salz

2 Lorbeerblätter

600 g Akazienhonig oder Zucker

10 g frische Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Die Zitrusfrüchte mit einem Sparschäler schälen und den Saft auspressen – Schale sowie Saft in den Mixtopf geben.
2. Das Zitronengras mit einem scharfen Messer in 2 cm lange Stücke schneiden und ebenfalls in den Mixtopf geben (das Zitronengras kann nicht im Thermomix zerkleinert werden).
3. Alle weiteren Zutaten – außer Zucker und Basilikum - dazugeben.
4. **5 Minuten/Varoma/Stufe 1/Linkslauf**, anschließend weitere **20 Min./70 Grad/Stufe 1 /Linkslauf** einstellen.
5. Durch ein feines Sieb abgießen, die Flüssigkeit auffangen und wieder in den Mixtopf geben.
6. Den Zucker in den Mixtopf dazugeben und **5 Min./100 Grad/Stufe 2** köcheln lassen - der Zucker sollte sich komplett aufgelöst haben.
7. Danach die Basilikumblätter 7 – 8 Minuten im heißen Sirup ziehen lassen.
8. Alles durch ein feines Sieb abgießen und in saubere, sterile Flaschen abfüllen.
9. Auskühlen lassen und im Kühlschrank lagern!

Das gekühlte Tonic ist wie ein Sirup zu verwenden und kann pur (mit Eiswürfel), mit Mineralwasser aufgespritzt und/oder mit etwas Gin genossen werden – ist ein erfrischendes und leckeres Sommergetränk!

Tipps:

- Die Zutaten vor Beginn genau abwiegen!
- Chinarinde ist in der Apotheke erhältlich (muss ev. vorbestellt werden)!
- Unter Punkt 4) wird das Tonic 5 Minuten auf Varomastufe erhitzt – die Temperatur wird in diesem Fall nicht erreicht. Einfach nach Ablauf der 5 Minuten mit dem Rezept wie beschrieben fortfahren!