

Ein Rezept von Martin Brinkmann, Satrup

Zutaten:

- 1500 g Erdbeeren
- 400 ml Wasser
- 600 g Zucker
- 600 ml Zitronenkonzentrat (z.B. Citrovin von Aldi)
- 700 ml Wodka 37 %ig

Zubereitung:

Erdbeeren säubern und pürieren

Das Wasser mit dem Zucker erhitzen, so das sich der Zucker vollständig auflöst, abkühlen lassen.

Wenn das Zucker-Wasser abgekühlt ist, dieses zu den pürierten Erdbeeren geben, das Zitronensaftkonzentrat dazugeben und zum Schluß den Wodka hineingeben und alles schön vermengen.

Ergibt ca. 3 Liter Erdbeer-Limes.

Alles in Flaschen füllen und in den Kühlschrank stellen.

Man kann auch gut die Hälfte in PET-Flaschen füllen und einfrieren.

Schmeckt sehr lecker mit Prosecco oder Sekt und kühlenden Eiswürfeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit!