

Orangen – Rosmarin – Limonade

Zutaten

- 500 ml Orangensaft
- 50 ml Zitronensaft
- 5 getrocknete Orangenschale
- eine Prise Vanille (oder Mark einer Vanilleschote)
- 3 – 4 Stiele Rosmarin (frisch)
- 1/2 TL Muskatblüte (Gewürz)
- 350 ml stilles Wasser
- 1 Ei Honig

Zubereitung

250 ml Orangensaft in einen Topf geben, die Orangenscheiben, Vanille, den Rosmarin und die Muskatblüte dazugeben und alles gut verrühren.

Kurz aufkochen lassen und dann etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn der Orangensaft noch lauwarm ist, den Honig unterrühren.

In der Zwischenzeit die Zitronen auspressen und den Zitronensaft mit dem Wasser in eine Karaffe füllen.

Den abgekühlten Orangensaft mit den Gewürzen durch ein Sieb ebenfalls in die Karaffe einfüllen. Die Karaffe mit 250 ml Orangensaft auffüllen.

Mit ein paar Zweigen Rosmarin dekorieren.

