



Kochen gegen die Krise



#7 Ginger Ale

BOTZ3000 Sendung vom 30.4.2020, zu hören auf Spotify oder auf www.rabe.ch/botz3000

Du brauchst

Ingwer (3-5 cm gross)

1 Bio Zitrone

220 gr. Zucker

2-3 gr frische Hefe (1/4 TL Trockenhefe)

2 PET-Flaschen

Reibe

Messer

Trichter und Schälchen



So gehts

- Ingwer schälen und reiben, es sollte zwei gehäufte Esslöffel davon geben



- Zitrone auspressen und Saft zum Ingwer geben
- Hefe in ein bisschen Wasser auflösen



2-3 Gramm sind verflücht wenig!



Kochen gegen die Krise



- Zucker, aufgelöste Hefe und Ingwer-Zitronen-Mix in die eine Flasche geben



- Flasche bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen, verschliessen und gut durchschütteln
- Masse gleichmässig auf die zweite Flaschen verteilen
- Beide Flaschen bis max. 5 cm bis an den Rand mit Wasser auffüllen – nicht mehr!!

unbedingt genug Platz für Gärungsgase lassen!!



- Flaschen an warmem Ort max. 24h stehen lassen
- Über Nacht oder mind. 3 Stunden im Kühlschrank Gärung bremsen
- Flasche vorsichtig (im Schüttstein) öffnen und den Ginger Ale gekühlt geniessen

Viel Spass
wünsche Stéphanie
und Nicole



Mit weissem Zucker gibts helles Ale,
mit braunem Zucker eher dunkleres