

# Kräuterlimo – selbst gemacht!

Jetzt im Frühling sprießt sie im Garten und in der Natur wieder frühlingfrisch:  
die bunte Vielfalt an Kräutern  
Sie stehen bereit für eine selbstgemachte Kräuterlimo, die immer unterschiedlich  
schmecken kann...je nach Gusto!

## Das wird benötigt:

**Garten-Kräuter** wie Zitronenmelisse, Zitronenverbene,  
Pfefferminze, Rosmarin, Salbei, Himbeerblätter

**Wildkräuter** wie Giersch, Spitzwegerich, Schafgarbe,  
Waldmeister, Holunderblüte (blüht erst später)

Apfelsaft oder weißer Traubensaft

Krug



## Und so geht's:

Bekannte Kräuter sammeln und waschen  
Kräuter zu einem Kräuterstrauß binden  
und diesen in einen Krug geben.



Mit Saft übergießen und einige Stunden oder  
über Nacht ziehen lassen...dann herausnehmen.



Kräuter-Saft mit Sprudel-Wasser mischen...

Mischungsverhältnis 1:3 ist ausreichend...

lasst es Euch schmecken!

Wer einen intensiven Kräuter-Geschmack mag, verwendet mehr Kräuter oder lässt die Kräuter länger im Saft ziehen. Kräftige Kräuter wie Giersch, Rosmarin & Salbei geben einen herberen Geschmack. Zitroniger Geschmack kommt von Zitronenmelisse & Zitronenverbene...blumig schmeckt Waldmeister & Holunderblüte...am besten Ihr probiert mit kleinen Mengen, was Euch schmeckt!

Wichtig: verwende nur Kräuter, die Du kennst!

