

# Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

## Schafgarben-Sommertrunk

### **Zutaten:**

- 1 Handvoll Schafgarbenblüten
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 1000 ml Wasser
- 5 Esslöffel Orangenzucker (mehr oder weniger je nach Belieben)
- 2 Orangen
- 1 Grapefrucht
- 1 Schafgarbenblütenstand zur essbaren Dekoration

### **Zubereitung:**

Die Schafgarbenblüten in eine Karaffe füllen.

Die Zitrone dazugeben und mit 500 ml Wasser übergießen.

4 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.

Abfiltrieren und den Orangenzucker dazugeben.

Von einer Orange und einer halben Grapefrucht den Saft auspressen und hinzufügen.

Die zweite Orange und andere Hälfte der Grapefrucht sehr klein schneiden und zum Getränk geben.

Die kleinen Körbchenblüten der Schafgarbe auszapfen und untermischen.

Köstlich, erfrischend, angenehm bitter und durstlöschend!

Der Schafgarben-Sommertrunk ist auch als verdauungsfördernder Digestif nach dem Essen geeignet.

**Auf Ihr Wohl!**