



# Perilla-Limonade mit Limette

## **Rezept von Henriette Wulff**

[www.henriettewulff.de](http://www.henriettewulff.de)

### **ZUTATEN**

für 500 ml Sirup

200 g frisches Perilla (violetter Shiso)

150 g Zucker

5 g Zitronensäure (ein Tütchen)

### **ZUBEREITUNG**

Für den Sirup das Perilla-Kraut waschen und dann grob hacken. Alle Zutaten mit 550 ml Wasser in einen Topf geben und 20 Minuten bei mittlerer Temperatur leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Alles durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Noch einmal aufkochen und dann in eine sterilisierte Flasche abfüllen.

### **ZUTATEN**

für 2 Gläser

50 ml Perilla-Sirup

2 Spritzer Limettensaft

150 ml Sprudelwasser

Zum Garnieren und Servieren: Eiswürfel, Limettenscheibe

### **ZUBEREITUNG**

Zwei große Gläser bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Dann Perilla-Sirup auf das Eis gießen und mit Limettensaft abschmecken. Mit Sprudelwasser aufgießen. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

Tipp für Variante mit Alkohol: 50 ml Sprudelwasser durch 75 ml Sake ersetzen