# Ginger Ale

**Zutaten für den Sud, der 2 Liter fertiges Getränk ergibt**

| | | |
|---|---|---|
| 60 | g | Ingwer |
| 400 | ml | Wasser (etwa 80 Grad) |
| 4 | EL | Zucker |
| ½ | | Zitrone |

**Zubereitung**

Am besten nehmt Ihr ein dickes/rundes Stück Ingwer, schält dies und reibt es auf einer Ingwerreibe.

In der Zwischenzeit bringt Ihr Wasser zum Kochen und lasst es auf etwa 80 Grad runterkühlen.

Den geriebenen Ingwer und den Zucker tut Ihr in ein großes Glas und gießt das heiße Wasser darüber und lasst das ganze für etwa 1-2 Stunden stehen.

Nun gießt Ihr das Wasser durch ein Haarsieb in ein verschließbares Gefäß ab und gebt den Saft der Zitrone dazu.

Dosierungsempfehlung:

| | | |
|---|---|---|
| 4 | EL | Sud |
| 250 | ml | Wasser mit Kohlensäure |
| 1 | Scheibe | Zitrone |
| | viiiele | Eiswürfel |

… für Bubbletea noch 1 EL Chiasamen dazugeben und vielleicht nur normales Wasser statt Kohlensäurehaltiges dazugeben

FERTIG!!