



REZEPTE | RECIPES

AGUA DE JAMAICA

Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 4 TL getrocknete Hibiskusblüten, Artikel 26115
- 1 TL Thymian
- ½ rote Chili (mild) oder ¼ Chili (scharf)
- 1 Bio-Limette
- 2-3 EL Honig oder Agavendicksaft
- Salz
- Eiswürfel
- Frische Minze oder Basilikum
- Optional: Granatapfelkerne

So wird's gemacht

1. Wasser aufkochen, Hibiskus, Thymian und Chili hinzufügen.
2. Den Tee 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.
3. Den Sud durch ein feines Sieb gießen.

4. Limettensaft und Honig/Agavendicksaft einrühren.

5. Gläserrand mit Limettensaft befeuchten und in Salz tauchen.

6. Abkühlen lassen und mit Eiswürfeln servieren.

7. Mit Minze oder Basilikum garnieren, optional Granatapfelkerne hinzufügen.

Ingredients

- 1 liter water
- 4 tsp dried hibiscus flowers, item 26115
- 1 tsp thyme
- ½ red chili (mild) or ¼ chili (hot)
- 1 organic lime
- 2-3 tbsp honey or agave syrup
- salt
- ice cubes
- fresh mint or basil
- Optional: pomegranate seeds

This is how you do it

1. Bring the water to a boil, then add hibiscus, thyme, and chili.
2. Steep for 5-10 minutes.
3. Pour the brew through a fine sieve.
4. Add lime juice and honey or agave syrup and stir.
5. Moisten the rims of the glasses with lime juice and dip them in salt.
6. Let the mixture cool and serve with ice cubes.
7. Garnish with mint or basil, optionally adding pomegranate seeds.



Kirchner, Fischer & Co GmbH



GEGRÜNDET 1793