

Verschiedene Limonaden

Zitronenlimonade

Zutaten (für 1 Liter / 2 Flaschen à 500ml)

- 50 ml Ginger Bug (siehe [Ginger Ale](#))
- 50 g Zucker
- 80 ml Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)
- Schale von 2 Zitronen
- 850 ml Wasser
- 2 - 3 Zweige Minze oder Thymian pro Flasche (optional)

Zubereitung

Ginger Bug, Zitronensaft, Zucker und Wasser vermischen. Die Zitronenschale hinzugeben und **15 Minuten** ziehen lassen, dann die Schale wieder entfernen. In verschließbare Flaschen abfüllen. Je nach Geschmack in jede Flasche 2 - 3 Zweige frischen Thymian oder Minze geben.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=8Bn5qFLnzHE>

Apfel-Thymian-Limonade

Zutaten (für 3 Liter / 6 Flaschen à 500ml)

- 150 ml Ginger Bug (siehe [Ginger Ale](#))
- 1000 ml Apfelsaft naturtrüb
- Saft von 1 Zitrone
- Schale von 1 Zitrone
- 10 - 15 Zweige Thymian
- ca. 1800 ml Wasser
- evtl. 25 g Zucker

Zubereitung

Ginger Bug und Zitronensaft mit dem Apfelsaft vermischen. Die Zitronenschale hinzugeben und **15 Minuten** ziehen lassen, dann die Schale wieder entfernen. Mit Wasser auf 3 Liter auffüllen. In verschließbare Flaschen abfüllen. In jede Flasche 2 - 3 Zweige frischen Thymian geben.

Zutaten Orangenlimonade

- 50 ml Ginger Bug (siehe [Ginger Ale](#))
- 400 ml Orangensaft
- 500 ml Wasser
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Schale einer 1/2 Zitrone

Eistee (Zitrone)

Zutaten (für 1,5 Liter)

- 75 ml Ginger Bug (siehe [Ginger Ale](#))
- 1 TL [Schwarzer Tee](#)
- 1000 ml kochendes Wasser
- 75 g Zucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- Schale von 1/2 Zitrone
- ca. 400 ml Wasser

Zubereitung

1 TL Schwarzen Tee mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und **3 Minuten** ziehen lassen. Tee abkühlen lassen. Ginger Bug, Zitronensaft und Zucker mit dem Tee vermischen. Die Zitronenschale hinzugeben und **15 Minuten** ziehen lassen, dann die Schale wieder entfernen. Mit Wasser auf 1,5 Liter auffüllen. In verschließbare Flaschen abfüllen.

Zutaten Holunderblütenlimonade

- 50 ml Ginger Bug (siehe [Ginger Ale](#))
- 20 Holunderblüten
- 50 g Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Schale einer 1/2 Zitrone
- 900 ml Wasser

Quelle: <https://fermentation.love/getraenke/holunderlimonade-holundersekt/>

Weitere Limonadenideen:



- Kirschlimonade
- Grapefruitlimonade (bitter)
- Schwarze-Johannisbeerlimonade mit Rosmarin
- Tonicwater (bitter, mit Chinärinde)

Zubereitung (generell)

Die Limonade in Flaschen abfüllen. Dabei darauf achten, dass die Flaschen nicht vollständig gefüllt sind (3 - 4 cm Luft).

Die Flaschen luftdicht verschließen und den Inhalt **2 bis 3 Tage** bei **Zimmertemperatur** fermentieren lassen. Wenn sich genügend Kohlensäure gebildet hat, die Flaschen in den Kühlschrank stellen. Dort hält sich die Limonade etwa 1 Woche.

Während der Fermentation bildet sich Kohlensäure. Bei zu hohem Druck können die Flaschen explodieren. Daher die Flaschen **einmal täglich** öffnen, um überschüssigen Druck abzulassen.

Geeignete Flaschen und den passenden Bügelverschluss erhält man hier:

- <https://www.flaschenbauer.de/buegelverschlussflasche-0-5-l-weiss-lm>
- <https://www.flaschenbauer.de/buegelverschluss-edelstahl-porzellan>

Die Flaschen sind vom Hersteller bis zu einem Innendruck von 8 Bar geprüft und freigegeben.

Alternative Bezugsquelle:

- <https://www.flaschenland.de/500-ml-bierflasche-glas-muendung-buegelverschluss-100013960>



Hinweis: Bei der Fermentation entsteht eine geringe Menge Alkohol. Der Alkoholgehalt von unterschiedlichen Faktoren abhängig. Unter anderem spielen die Fermentationstemperatur, -dauer und die Zutaten eine wichtige Rolle.

From:

<https://fritzwiki.de/> - FritzWiki



Permanent link:

https://fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:verschiedene_limonaden

Last update: **17.08.2025 10:17**