

Ingwer-shot



Zusatztipps

von Julia Dunkel

Köchin bei **dieCuisine**

- Der Ingwershot lässt sich bis zu fünf Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Da es einfacher ist, grössere Mengen zu mixen, kann es sinnvoll sein, einen Teil der passierten Flüssigkeit in Eiswürfelformen abzufüllen und einzufrieren.
- Wer keinen Mixer zur Hand hat, kann den Ingwer auch von Hand reiben und auspressen.



ca.
8 Shots



ca.
10 min

160 g frische Ingwerwurzel

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

4 dl naturtrüber Apfelsaft

1 Teelöffel Honig oder Ahornsirup
(nach Geschmack)

Eine Prise schwarzer Pfeffer

Optional etwas Wasser

Zubereitung

1. Die Zitrone gründlich waschen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Den Ingwer gut waschen (bei Bedarf schälen) und in grobe Stücke schneiden.
3. Alle Zutaten in den Becher eines leistungsstarken Mixers geben.
4. Die Mischung pürieren, bis sie so glatt wie möglich ist. Sollte der Mixer Mühe haben, dann etwas Wasser hinzufügen.
5. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder einen Nussmilchbeutel passieren und gut ausdrücken, sodass daraus möglichst viel Flüssigkeit gewonnen wird.
6. Geniessen.