



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

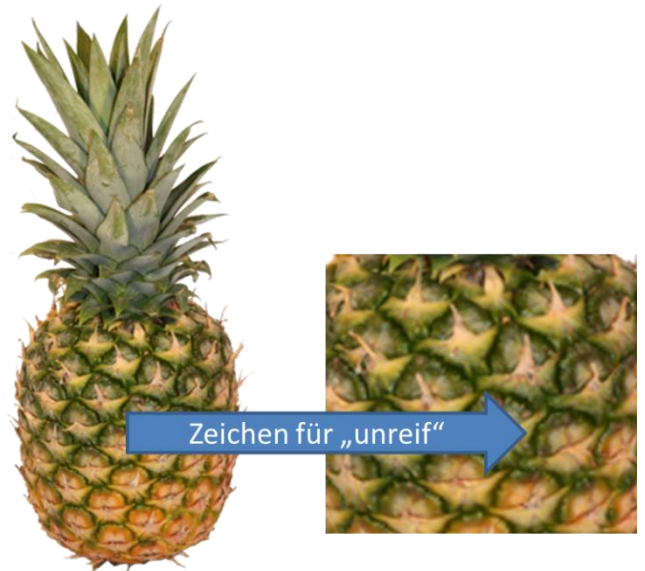
Ananas-Gewürz Drink

Wie authentisch dieses Rezept ist, weiss ich nicht genau. Ich habe es bei Brot-für-die-Welt gefunden. Diese Organisation ist ja seit vielen Jahren auch in Afrika aktiv und stellt auf ihren Internetseiten auch viele praktische Tips und Rezepte zur Verfügung.

Das Getränk ist erfrischend und in der Kombination leicht exotisch. Gekühlt über Eiswürfeln serviert ein echter Hit. Mit etwas Rum versetzt ein toller Cocktail!

Noch meine persönlichen Einkaufstips für die perfekte Ananas:

- Kaufe Bio und Fairtrade. Bei allem, was aus fernen Ländern kommt gibt es nicht wirklich eine Alternative, wenn man Kinderarbeit vermeiden will. Und auch sonst ist das gegen unser europäisch schlechtes Co2 Bilanz Gewissen das einzige Ruhekitchen.
- Die Frucht muss riechen. Am besten unten am Stilabschnitt schnuppern. Wenn sie nicht intensiv nach Ananas duftet, ist sie zu unreif.
- Die kleinen Enden sollten abgetrocknet sein. Wenn die alle noch saftig gelb-grün sind, ist die Frucht unreif.
- Ein Trick, den mir mal ein Koch verraten hat: An den spitzen Blättern ziehen, wenn sie sich mit einem Rumpf herauslösen, ist die Ananas reif. Wenn sie picke-fest stecken und sich nicht lösen lassen, ist die Ananas unreif.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten

- 1 Ananas, möglichst reif
- 1 TL Nelken
- 1 TL Ingwer
- 2 EL Zucker
- 3 l Wasser

1. Die Annas schälen und fein würfeln
2. Den Ingwer möglichst fein würfeln.
3. Mit den Nelken und dem Zucker vermischen und mit 3 l kochendem Wasser übergießen.
4. Vollständig erkalten lassen. Idealerweise mindesten 2 Stunden durchziehen lassen.
5. Durch ein feines Sieb abgießen und servieren.

