

NESSELSPITZ – ein Erfrischungsgetränk

Rezept von Michael Schneider vom Bistro "Wassermann" in Schlangenbad

Zutaten:

- ca. 10 Brennnesselstängel, vor der Blüte
- frisches stilles Wasser, am besten Quellwasser
- 1 ungespritzte Zitrone
- zwei Trockenfeigen

Zubereitung:

Einen 5-Liter-Eimer oder ähnliches ein Behältnis mit einwandfreien, gut gereinigten Brennnesselstängeln (ohne Samen) befüllen. Dazu eine ungespritzte Zitrone in Scheiben und 2 getrocknete Feigen geben.

Mit stillem Wasser auffüllen. 12 Stunden stehen lassen; abseihen, in Flaschen abfüllen und kühl stellen. Pur oder mit Apfelsaft genießen! Hält im Kühlschrank etwa eine Woche.