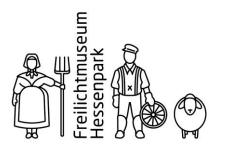
## Rezepte aus dem Hessenpark



## Brennnesseln in Bierteig

3 EL Mehl

1 Ei

etwas Bier Kräutersalz Pfeffer

Brennnesselblätter

in einem Schälchen zu einem Teig anrühren. eintauchen, am Rand abstreifen und in eine mit heißem Fett gefüllte Pfanne von beiden Seiten braun backen. Überschüssiges Fett abtropfen lassen.

## Kräuterlimonade

1 Liter Apfelsaft naturtrüb

140 g Rohrohrzucker

2 EL Wacholderbeeren

12 Zweige Basilikum

6 Zweige Rosmarin

16 Zweige Thymian oder Zitronenthymian

12 Zweige Zitronenmelisse

12 Zweige Pfeffer- oder Apfelminze

4 Zweige Salbei oder Ananas-Salbei

1 ½ Liter eiskaltem Mineralwasser

1 Zweig Zitronenmelisse oder Pfefferminze

zusammen mit aufkochen.

hinzugeben. Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten durchziehen lassen. Durch ein feines Sieb

abseihen und komplett abkühlen lassen. Mit

aufgießen.

als Dekoration in die Kanne dazugeben.