

Sima (aus Finnland)

3 Zitronen in Stücke schneiden, dabei das Fruchtfleisch von der Schale trennen und die weiße Schicht von der Schale entfernen (*Diese macht das Getränk bitter*).

4L Wasser mit
250g braunen Zucker und
250g weißer Zucker zum Kochen bringen und die Zitronenstücke dazugeben. Kochen bis der Zucker aufgelöst ist.

Mit Alkohol:

¼ TL Hefe Das Getränk lauwarm abkühlen lassen. einrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur 24 Stunden gären lassen. Am nächsten Tag das Getränk in saubere Flaschen abfüllen und

1TL Zucker und ein paar
Rosinen hineingeben. An einem kühlen Ort ca. 1 Woche vergären lassen. 1-2 mal täglich die Flaschen etwas öffnen, um Gas entweichen zu lassen. Sima ist fertig, wenn alle Rosinen oben schwimmen.

Ohne Alkohol:

Rosinen Das Getränk lauwarm abkühlen lassen. In saubere Flaschen füllen und ein paar hineingeben. Sima für 3-4 Tage durchziehen lassen.

Vor dem Servieren das Sima sieben um die Zitronenstücke und die Rosinen zu entfernen.

Ergibt: 4L

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

Kochzeit: ca. 5 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Woche