Ingwer-Shot selber machen - einfaches Rezept

Zutaten für 1 Liter

- 600 ml Orangensaft (frisch gepresst, entspricht 2-3 saftigen Orangen)
- 40 g frischer Ingwer (Bio)
- 300 ml Wasser (still)
- 1 TL Kurkuma
- 80 g Honig (flüssig)
- Pfeffer (schwarz, für Kinder optional)

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung Ingwer-Shot - Schritt für Schritt

1. Orangen halbieren, Saft auspressen (ca. 600 ml). Ingwer waschen und samt Schale in dünnen Scheiben schneiden. Hinweis: Bio-Ingwer brauchst du nicht schälen. Solltest du keinen Bio-Ingwer bekommen, dann entferne die Schale.
2. Fülle alle Zutaten in einen Standmixer und mixe alles gut durch. Falls du keinen Standmixer zur Verfügung hast, verwende einen hohen Rührbecher und den Pürierstab. *Du besitzt einen Thermomix? Dann gebe alles in den Mixtopf und schalte ihn für 20 Sekunden auf Stufe 10 ein.*
3. Gieße die Flüssigkeit anschließend durch ein feines Sieb und fülle den Ingwer-Shot in kleine Glasfläschchen oder eine große Flasche ab.

Was tun mit dem abgeseihten Ingwer-Fruchtmus?
Ich nutze das übriggebliebene Fruchtmus gerne für meine Möhrensuppe oder Kürbissuppe. Auch lecker: Im Porridge. Dafür fülle ich das Mus in eine kleine Dose und lagere es luftdicht verschlossen im Kühlschrank. Aber es sollte zeitnah aufgebraucht werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.