



Bittertropfen aus Löwenzahn



ZUTATEN:

- 2-3 frische Löwenzahnwurzeln
- Schale von 2 Bio Orangen
- 1 EL Fenchelsamen
- 400 ml Alkohol mind. 40 Vol-%

ZUBEREITUNG:

Reinige die Löwenzahnwurzeln, hacke sie klein und gib sie in ein verschließbares Glas. Zerkleinere die Bio-Orangenschalen und füge sie zu den Wurzeln hinzu. Stoße Fenchelsamen in einem Mörser leicht an und mische sie unter. Fülle das Glas mit Alkohol auf, verschließe es und lass es an einem hellen, aber nicht vollsonnigen Ort mindestens 14 Tage ziehen. Seihe dann die Flüssigkeit ab und fülle sie in Braun Glasflaschen. Die Bittertropfen können verdünnt auf ein Glas Wasser eingenommen oder pur als feiner Aperitif genossen werden.