Gegrillte Zitronenlimonade

Zutaten für ca. 2-3 Liter

	Den Grill auf 180 - 200°C direkte Hitze vorheizen. Den Grillrost gründlich säubern.
100 g Zucker	
125 g Honig (mild)	sowie
2 Stängel Rosmarin	und
5 - 10 Blätter frische Minze	in eine gusseiserne Pfanne geben, bei indirekter Hitze auf den Grill stellen und etwas einreduzieren lassen. Inzwischen
100 g Zucker	auf einem flachen Teller verteilen.
16 Zitronen	(wer möchte kann auch 4 Zitronen durch 2 Orangen ersetzen) sowie
6 Limetten	halbieren und die Schnittflächen leicht in den Zucker pressen. Den restlichen Zucker in den Sirup geben. Die Fruchthälften auf den Grillrost legen und bei direkter Hitze etwa 3-5 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen - der Zucker sollte schön karamellisieren aber nicht verbrennen. Die Früchte vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.
2-4 cm frischer Ingwer	schälen und diagonal in möglichst große, sehr dünne Scheiben schneiden. 4 Limettenhälften, 2 Zitronenhälften und die Ingwerscheiben in ein Bowlegefäß geben. Aus dem Sirup Rosmarin und Minze entfernen und den Sirup ebenfalls in das Gefäß geben. Die restlichen Zitrusfrüchte auspressen, den Saft in das Bowlegefäß geben und alles für mindestens 1 Stunde kaltstellen. Mit
Wasser (still oder sprudelnd)	auf 2 - 3 Liter aufgießen (je nach Geschmack) und mit Crushed Ice kalt servieren.
	Erwachsenenvariante:
250 ml Bourbon	angießen und dann auf 2-3 Liter auffüllen…

Getränke