Limetten-Ingwer-Minz-Limonade

Zutaten für ca. 1,5 - 2 Liter

2-4 cm frischer Ingwer	schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
5-10 Blatt frische Minze	waschen und grob hacken.
200 ml Wasser	kochen lassen, Ingwer, Minze sowie
150 g brauner Zucker	und
1 Pck. Vanillezucker	dazu geben. Alles etwa 2 Minuten köcheln lassen, Herdplatte ausstellen und auf der ausgeschalteten Herdplatte etwa 1 Stunde ziehen lassen. Inzwischen von
1 Bio-Zitrone	die Schale fein abreiben und zum Sirup geben, gut unterrühren.
2 Limetten	und
2 Zitronen	auspressen und in eine Karaffe geben. Den Sirup durch ein feines Sieb ebenfalls in die Karaffe gießen und für mindestens 1 Stunde kaltstellen. Mit
Wasser (still oder sprudelnd)	auf 1,5 - 2 Liter je nach Geschmack aufgießen. In hohen Gläsern mit Crushed Ice, ein paar Minzblättern und einer Limettenscheibe servieren.

Getränke