

Ginger Ale selbstgemacht

Einen Ginger Ale selbst zu machen, ist gar nicht so schwer. Das Wichtigste bei diesem Cocktail: Die Ingwerwurzel muss ganz frisch sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h



Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 225 g | Zucker |
| 1.40 TL | Frisches Backhefe-Granulat |
| 10 g | Frische Ingwerwurzeln (gerieben) |
| 1 Stk. | Zitrone (Saft) |
| | Kaltes Wasser (zum Auffüllen) |

Zubereitung

Der **selbstgemachte Ginger Ale** schmeckt frisch und süßlich mit feinem Ingwer-Aroma.

1. Einen Trichter auf eine saubere, leere Flasche aufsetzen und den Zucker einrieseln lassen. Der Trichter sollte absolut trocken sein. Das Backhefegranulat ebenfalls durch den Trichter einfüllen. Flasche mit aufgesetztem Trichter durchschütteln, damit sich Hefe und Zucker gut vermischen.
2. Die Ingwerwurzel schälen und sehr fein reiben, in einen Messbecher geben. Zitrone auspressen, Saft in die Schüssel geben und mit dem geriebenen Ingwer gründlich verrühren. Den Ingwerbrei durch den Trichter in die Flasche geben. Den Messbecher mit Wasser füllen und die Flasche durch den Trichter damit auffüllen. Dabei werden gleichzeitig Reste des Ingwerbreis mit in die Flasche gespült. Die Flasche soll zu etwa drei Viertel gefüllt sein.
3. Den Trichter entfernen, die Flasche verschließen und gründlich durchschütteln, damit die Hefe anfängt zu arbeiten. Den Verschluss wieder abnehmen, die Flasche bis etwa 3 Zentimeter unter den Rand mit frischem Wasser auffüllen. Die Flasche wieder verschließen und mehrmals auf den Kopf drehen und schwenken, damit sich der Zucker auflöst.
4. Die Flasche nun bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sich genug Kohlensäure gebildet

hat. Das dauert zwischen 24 und 48 Stunden. Die Hefe hat lange genug gegärt, wenn sich die Flasche nur schwer mit dem Finger eindrücken lässt. Die Flasche dann noch für einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren und durchkühlen lassen. Vor dem Servieren Eiswürfel in ein Glas geben und mit dem Ginger Ale auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe am Glasrand servieren.

Tipp

Wer den selbstgemachten Ginger Ale nicht mit Zitronensaft mag, kann Grapefruitsaft verwenden.