

## Erdbeer- Rosmarin- Punsch

Man nehme für einen Punsch für ca. 30 Gläser (nicht unbedingt Personen!)

450 ml (ca. 2 Tassen) flüssigen Honig

4 l Wasser

ca. 3 EL frische Rosmarinblätter + einige Zweige zum Garnieren

1,5 kg kleingeschnittene Erdbeeren

450 ml Zitronensaft

450 ml Limettensaft

1,75 l kohlenstoffhaltiges Mineralwasser

Eiswürfel

Honig mit 1 l Wasser, einem Achtel des Zitronensaftes und den Rosmarinblättern zum Kochen bringen, dabei ständig rühren, bis der Honig aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Durch ein Sieb in ein großes Punschgefäß geben.

Erdbeeren durch ein feines Sieb in das Gefäß drücken, übriges Wasser und restlichen Zitronensaft dazugeben, mit Limonensaft und Sprudel auffüllen. 5 Minuten vor dem Auftragen Eiswürfel hineingeben. Mit einigen Zweigen Rosmarin garnieren.

Wer Lust auf weitere Experimente bekommen hat, sollte unbedingt auch Himbeeren und Rosmarin oder Erdbeeren und Basilikum probieren.