

## Melissendrink

Die Goldmelisse stammt ursprünglich aus Nordamerika. Schon die amerikanischen Ureinwohner bereiteten Goldmelissentee. Von Juli bis September kann man von den Blütenköpfen täglich die intensiv roten Lippenblüten zupfen. Sie lassen sich sehr gut trocknen.

Die Zitronenmelisse ist auch unter dem Namen Bienenkraut bekannt. Geerntet werden die Blätter und zwar vor der Blüte im Juni. Zum Trocknen werden die Stängel an einem trockenen, schattigen Ort aufgehängt. Sowohl der Gold- wie auch der Zitronenmelisse sagt man eine beruhigende und krampflösende Wirkung nach.



### Alkoholfrei

<p>10g getrocknete Goldmelisse</p> <p>50-100g frische Zitronenmelisse</p>			<p>in ein 3 Liter Gefäss geben</p>
<p>2 Liter Wasser</p>	<p>aufkochen und darüber giessen</p>		
<p>2 KL Zitronensäure</p> <p>350-400g Zucker</p>	<p>zugeben, gut rühren, zugedeckt 12 Std. kühl stellen und in ein 7 Liter Gefäss absieben</p>		
<p>7 dl Rimuss</p> <p>3 Liter Mineral mit Kohlensäure</p>	<p>eisgekühlt zugeben und sofort servieren</p>		

### Alkohohlaltig

<p>den gefilterten Aufguss</p>	<p>erhitzen, randvoll in kleine, vorgewärmte Flaschen füllen und sofort verschliessen</p> <p>Haltbarkeit bis 2 Jahre, nachdem Öffnen kühl lagern und innert zwei Wochen aufbrauchen</p>
<p>wenig Melissenansatz</p> <p>eisgekühlter Champagner</p>	<p>in Champagnerglas füllen</p> <p>Glas damit auffüllen</p>