

## Zutaten für ca. 3 Liter

1 ½ kg	frische Erdbeeren oder Tiefkühlerdbeeren (mit frischen leckerer)
600 g	Zucker weiß oder braun
400 ml	Wasser
600 ml	Zitronensaft (kein Zitronenkonzentrat)
700 ml	Wodka (Wodka-Sorte ist egal)



## Zubereitung

1. Erdbeeren und den Wodka einen Tag / ein paar Stunden vorher in einem Topf geben und einziehen lassen.
2. Die Erdbeeren und den Wodka mit einem Pürierstab pürieren. Die Festigkeit könnt ihr selbst entscheiden, ob sehr flüssig oder weniger, je nach Belieben.
3. Alternative 1: Den Zucker in das Wasser rühren, aufkochen lassen und wenn der Zucker ganz gelöst ist, erkalten lassen. Zuckersirup (aus dem vorherigen Schritt) und Zitronensaft zu den pürierten Erdbeeren mit Wodka geben und alles gut verrühren.  
Alternative 2: Man kann den Zucker und das Wasser auch direkt zu den Erdbeeren und Wodka gegeben und dann alles zusammen aufkochen.

Beide Varianten schon ausprobiert, die Alternative 2 ist momentan meine gängige, geht schneller.

4. Abfüllen und kalt stellen. Hierfür eignen sich Glasmilchflaschen sehr gut. Für das Kühlen im Gefrierschrank sollten ggf. geeignete Flaschen verwendet werden (damit sie nicht platzen).

Schmeckt am besten mit Eiswürfeln im Weinglas serviert, aber auch eisgekühlt in Schnapsgläsern funktioniert!

## Das Lieblingsrezept von Sascha Lenk

„Erdbeerlimes klingt jetzt erst einmal nicht sehr weihnachtlich – ich finde aber, er geht immer! Im Dezember greife ich dann einfach auf die Erdbeeren zurück, die wir im Sommer eingefroren haben. TK-Erdbeeren aus dem Supermarkt gehen aber natürlich auch.“

Als Senior Consultant für die NEXUS / MARABU kümmert sich Sascha Lenk um alle Fragen unserer Kunden rund um das Dokumentenmanagement im Krankenhaus. Seine Leidenschaft gilt der offenen und direkten Kommunikation für die prozessorientierten Lösungsszenarien im Bereich ECM.

