Cola Strauch Getränk aus
Artemisia abrotanum var. maritima =Cola-Strauch Eberraute

Die Eberraute „Artemisia laxa“ ist ein Würz- und Heilkraut mit langer Tradition. Liebende beschenkten sich gegenseitig mit seinen Zweigen. Unter dem Kopfkissen sorge es für ruhigen Schlaf und im Kleiderschrank halte es Motten und Fliegen ferne. Als Heilkraut wirken die ätherischen Öle, Bitterstoffe und Flavonoide appetitanregend und magenstärken. In der Küche passt es zu herzhaften und gehaltvollen Speisen. Jedoch wird immer nur eine kleine Prise der Triebspitzen des herben Gewürzes verwendet. Die Sorte „Artemisia santonica“ wird auch Duftraute genannt. Sie duftet süßlich.
Für unseren Sirup benötigen wir die Art „Artemisia abrotanum var. maritima = Cola-Stauch, die Artemisia duftet stark nach Cola. Daraus kann ein Sirup für ein sommerliches Erfrischungsgetränk gewonnen werden.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Liter Wasser	mit
1 kg Zucker	verrühren und aufkochen, bis die Flüssigkeit wieder klar ist.

	Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
150 g Eberrautenspitzen „Artemisia abrotanum var. maritima“	zupfen. Verwenden sie wirklich nur die grünen Blattspitzen, sonst wird der Sirup bitter.
30 g Zitronensäure	in die Flüssigkeit rühren, das Cola-Kraut untermengen.
1 unbehandelte Zitrone	in sehr feine Scheiben schneiden und zugeben. 2 Tage in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen. Anschließend abseihen und die Flüssigkeit nochmals aufkochen. Heiß im gut gespülte, sterilisierte Flaschen füllen. Sofort zuschrauben.

Der Sirup wird mit Eiswürfeln und Soldawasser oder Mineralwasser aufgegossen serviert. Der Geschmack erinnert sehr an Cola, obwohl es an das Original nicht herankommt.

Tipp: wer eine dunklere Farbe ähnlich wie Cola erzielen möchte, kann in einem Topf 50 Gramm Zucker hell- bis mittelbraun karamellisieren lassen, und mit 100 Milliliter Wasser ablöschen. Das Gemisch nicht zu dunkel werden lassen, da der Karamell sonst bitter wird. Der Zuckerkaramell wird vor dem nochmaligen Aufkochen dem abgeseihten Sirup zugefügt.