Lakritzgetränk
Scharab Sus

Scharab Sus, ein traditionelles ägyptisches Lakritzgetränk, hat einen einzigartigen und intensiven Geschmack, der von der Süßholzwurzel stammt. Es ist bekannt für seine süße und leicht bittere Note, die oft als erfrischend empfunden wird. Das Getränk wird traditionell aus getrockneten Süßholzwurzeln hergestellt, die in Wasser eingeweicht und dann zu einem Sirup gekocht werden. Hier verwenden wir der Einfachheit halber normales Lakritz.Dieser Sirup wird mit Wasser verdünnt und manchmal mit einem Hauch von Zitrone oder Minze verfeinert, was dem Getränk eine zusätzliche Frische verleiht. Scharab Sus ist besonders beliebt während des Ramadan und an heißen Tagen, da es als sehr durstlöschend gilt.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Getränke, Digestif

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 1 Liter

30 g Lakritz
1 Zitrone(n) die Schale abgerieben
1 Sternanis

Zubereitung

In einem Topf 1 Liter Wasser langsam erhitzen und das Lakritz darin auflösen. Die Zitronenschale in kleine Vierecke schneiden. Den Sternanis in Stücke brechen. In den Topf geben und alles zum Kochen bringen. Die Hitze herunterschalten und 15 Minuten köcheln lassen. Heiß in ausgespülte Fläschchen füllen und sofort verschließen. Als Getränk verdünnt man 1 Teil Lakritzsirup mit der gleichen Menge eiskaltem Wasser.

© 2026 coquina.de