

Grüner Chlorella-Wodka mit Heunote

1 Flasche
45 Minuten
Extraktionszeit
ca. 20 Stunden

1 Flasche Wodka
2 EL Chlorella-Pulver
ca. 30 x 30 cm Haus-
haltsaluminiumfolie
2-5 Filtertüten

Den Wodka aus der Flasche in ein sauberes Gefäß füllen. Das Chlorella-Pulver vorsichtig in die Flasche geben. Den Wodka wieder in die Flasche füllen, dabei etwas Luft lassen und fest verschließen. Die Flasche mit der Alufolie lichtdicht verschließen, kräftig schütteln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Wenn möglich, gelegentlich kräftig durchschütteln. Das Chlorella-Pulver nach dem letzten Schütteln mindestens 1 Stunde sedimentieren lassen. Das erleichtert das Filtrieren erheblich!

Kaffeefilter in einen Trichter geben und etwas von dem Getränk vorsichtig, ohne das Sediment aufzuwirbeln, in den Filter geben. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Wodka filtriert ist. Eventuell muss der Kaffeefilter zwischendurch gewechselt werden, wenn er sich mit dem Pulver zugesezt hat. Sollte der Wodka nach einem Durchlauf noch nicht klar sein, dann den Filtrierschritt wiederholen.

Den Wodka kühl und lichtgeschützt (!) aufbewahren und nach Möglichkeit frisch genießen. Durch das im Wodka enthaltene Ethanol wird der grüne Farbstoff Chlorophyll der Alge extrahiert. Außerdem erhält das Getränk eine leichte Heunote, ähnlich wie Wodka mit Büffelgras.

Tipp

Der gefärbte Wodka ist sehr lichtempfindlich und muss daher dunkel gelagert werden. Er kann getrunken werden, solange er seine grüne Färbung behält.

