

# Natürliches Antibiotikum



## Zutaten

- 1/4 Tasse Bio-Knoblauch
- 1/4 Tasse Zwiebel
- 2 frische scharfe Pepperoni
- 1/4 Tasse Ingwer in Stücken
- 2 EL frischen Meerrettich
- 2 EL Kurkumapulver
  
- 0,7 l Bio-Apfelessig

## Zubereitung

Alle oberen Zutaten zusammen in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in ein großes Glas mit Schraubdeckel (oder Weckglas) füllen, mit Bio-Apfelessig auffüllen, gut verschließen und schütteln.

Jetzt das Glas für 2 Wochen an einen kühlen, trockenen Platz stellen und täglich mehrmals schütteln.  
Nach 14 Tagen ist das Tonikum fertig.

Nun entweder die Masse durch ein Tuch gießen, die festen Reste gut auspressen (diese können zum Kochen verwendet werden) und abfüllen oder Tonikum ungefiltert verwenden.

Die ausgepressten Reste können auch getrocknet und als Würzmischung verwendet werden.

Täglich 1 EL stärkt das Immunsystem und hält Krankheiten fern!  
Bei akuter Infektion 5 - 6 EL über den Tag verteilt einnehmen.

**TIPP:** 1 EL jeden Tag in das Salatdressing geben und Bakterien und Viren haben keine Chance!