

KüKaLeiWa – Rezept aus der Servicezeit

- Zwei mittelgroße Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einen großen Topf geben.
- Dann zwei Teelöffel ungemahlene Kümmelkörner, zwei bis drei Teelöffel ungeschroteter Leinsamen und zwei Liter Wasser hinzufügen.
- Das Ganze dann 20 Minuten lang kochen. So erhält man gut 1,5 Liter Sud
- Den Sud durch ein feines Sieb abgießen und über zwei Tage hinweg alle paar Stunden warm trinken.
- KüKaLeiWa hilft bei akutem Sodbrennen, kann aber auch vorbeugend getrunken werden. Am besten schon 20 Minuten vor dem Frühstück mit einem Glas warmem KüKaLeiWa in den Tag starten.