

Rezepttipp: Selbstgemachter Kräutersirup

Mit dem Frühling sprießen auch die ersten Kräuter. Eine Gelegenheit für herrlich erfrischenden und selbstgemachten Sirup!



Je nach Saison können dafür unterschiedliche Kräuter verwendet werden z.B. Zitronenmelisse, Thymian, Salbei, Pfefferminze, Lavendel, Holunderblüte, Gänseblümchen, Löwenzahn, Brennnessel - gemischt oder einzeln – je nach Belieben.

Selbstgemachter Kräutersirup

Zutaten für 3 Liter Sirup: 2 kg Zucker, 20 g Zitronensäure, 3 l Wasser, mindestens 2 Handvoll Kräuter, 1 blättrig geschnittene Zitrone

Zubereitung: 3 Liter Wasser mit 2 kg Zucker und 20 g Zitronensäure aufkochen und alles heiß über die gewaschenen Kräuter gießen, die blättrig geschnittene Zitrone hinzu geben und zugedeckt 48 Stunden ziehen lassen.

Danach werden die Kräuter ausgepresst und der Saft durch einen (Kaffee)Filter abgeseiht. Alles nochmal aufkochen und noch heiß in saubere Flaschen füllen. Fertig!