

MEIN PERSÖNLICHES SIRUP GRUNDREZEPT

- ✓ 1 Liter Wasser
- ✓ 700-750 g Zucker
- ✓ 20-25 g Zitronensäure (oder Weinsäure)
- ✓ 1 Zitrone (und evtl. 1 Orange)
- ✓ 1 kl. Müslischale voll frischer Kräuter bzw. Blüten



Ich verwende am liebsten *Holunder Pfefferminze, Lavendel, Zitronenverbene, Eberraute (Cola Staude), Salbei*

Weiters brauchst du:

- ✓ Saubere Glasflaschen mit sauberen Verschlüssen
- ✓ Etwas zum Filtern – Feinsieb, Tee- od. Kaffeefilterpapier, Mulltuch o.ä.
- ✓ Trichter
- ✓ Etiketten zum Beschriften

Ich bevorzuge die „heiße“ Methode, weil es schneller geht und durch das Kochen ein Schimmeln oder Gären verhindert wird.

So wird's gemacht:

Die Blüten oder Kräuter sollten bei trockenem, sonnigem Wetter frisch gesammelt werden. Am besten am späten Vormittag oder um die Mittagszeit. Dabei darauf achten, dass nur gesunde, läusefreie, frische Blüten und Blätter/Stängel genommen werden. Die Kräuter nur leicht abschütteln um sie eventuell von Insekten zu befreien und auf einem trockenen Tuch auslegen – nicht waschen! Es wird ohnehin alles abgekocht und gefiltert.

Je nach gewünschter Abfüllmenge stellst du entsprechend viel Wasser zum Kochen auf und passt die restlichen Zutaten der Wassermenge an.

Achtung: durch die Zugabe vom Zucker ergibt **1 Liter Wasser = ca. 1,5 Liter Sirup** – das solltest du auch bei der Auswahl deines Kochtopfes vorher beachten und mit einberechnen.

Den Zucker in das kochende Wasser geben, Temperatur zurückdrehen und mit einem Schneebesen einrühren bis alles vollständig aufgelöst ist. Kurz abkühlen lassen.

In die Zuckerlösung die Zitronensäure, Zitronen- und Orangenscheiben und die gewünschten Kräuter geben. Jetzt muss alles mindestens 24 Stunden gut durchziehen.

Am nächsten Tag musst du zuerst die Kräuter heraussieben, abrinnen bzw. abtropfen lassen und leicht ausdrücken um ja nichts von dem leckeren Sirup zu vergeuden. Anschließend die Flüssigkeit noch einmal kurz aufkochen.

In der Zwischenzeit gibst du die gereinigten Flaschen zum Vorwärmen bei ca. 70 Grad ins Backrohr, damit sie beim Befüllen nicht springen. Wenn du Schraubverschlüsse hast, kannst du sie zum Sterilisieren auch noch vorher kurz abkochen.

Den Kräutersirup noch heiß abfüllen. Stelle die erwärmten Flaschen am besten ins Waschbecken, falls doch eine durch die Hitze platzt (!) und die klebrige Flüssigkeit nicht die ganze Küche „versaut“. Benutze einen passenden Trichter zum Einfüllen und lege ein Filterpapier hinein oder stülpe ein Mulltuch darüber um auch noch die feinen Trübstoffe oder hartnäckige kleine Tierchen zu beseitigen. Die Flaschen gleich verschließen und zum Abkühlen einige Stunden stehen lassen.

Zum Schluss kannst du deine Sirupflaschen noch außen säubern und mit Etiketten beschriften (auf warmen Flaschen halten die meisten Klebstoffe nicht). Dunkel und kühl gelagert hält der Sirup mindestens ein Jahr.



Den Sirup kann man nicht nur als Erfrischungsgetränk mit kühlem Wasser oder Soda verwenden, sondern auch mit Sekt mischen oder zum Beispiel mit Wodka zu einem Likör weiterverarbeiten.

Vielleicht konnte ich dich damit auch für dieses Thema begeistern und dein Interesse für Kräuter wecken.

***In jeder Frau steckt eine kleine Kräuterhexe –
lass sie raus!***
