AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	international

FRUCHTSIRUP



KURZ VORGESTELLT

Für Sirups sind alle Früchte, besonders aber Beeren geeignet. Pfiffig ist es, mehrere Arten in einem guten Verhältnis zu mischen und ihn mit Kräutern, Gewürzen und Zitrusschalen zusätzlich zu aromatisieren.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

2 kg	Beeren	1	Zitrone
500 g	Zucker	5 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Vor dem Verarbeiten der Früchte die Flaschen gut waschen, auskochen und im warmem Wasserbad bereithalten.
2. Die gerüsteten Früchte pürieren und durch ein mit einem feinen Musselintuch ausgelegten Sieb streichen. Die Tuchenden zusammenfassen und möglichst viel Saft herauswringen. Schneller kann der Saft mit einem Entsafter gewonnen werden.
3. Saft, ausgepresste Zitrone, Wasser und Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschliessend bei starker Hitze aufkochen.
4. Die Temperatur reduzieren. Den Sirup mit einem Löffel abschäumen.
5. Den Sirup in die vorgewärmten Flaschen randvoll abfüllen und sofort gut verschliessen. Die Haltbarkeit ist durch das Heisseinfüllen bis zu einem Jahr gewährleistet. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept: Elisabeth Lambert Ortiz. Kräuter, Gewürze & Essenzen. Kindersley 1992 - Foto: compactcook.com