AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Frühling	Grossbritannien

SHRUB



Rezept: smarticular.net, 20. 5. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der süsssaure Essig-Frucht Sirup war im 19. Jahrhundert eine verbreitete Basis für Erfrischungsgetränke und Cocktails. Durch den Siegeszug des Kühlschranks geriet er zu Unrecht in Vergessenheit. Einfach selber herzustellen, vielfältig verwendbar. (+2 Wochen ziehen lassen)

ZUTATEN (12 PERSONEN)

1 kg	Früchte, kleine Würfel	4 dl	Klarer Apfelessig
		400 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Früchte klein schneiden und in ein Glas mit Deckel schichten.
2. Mit Essig auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Glas verschliessen und an einem dunklen Ort zwei Wochen ziehen lassen.
3. Das Glas mindestens einmal täglich schütteln. Das ist vor allem bei solchen Früchten wichtig, die nach oben steigen, um die Gefahr einer Schimmelbildung zu reduzieren.
4. Den Fruchtessig durch ein Sieb abgießen und zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Mischung bei geringer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. Vom Herd nehmen und in saubere Flaschen abfüllen.

TIPP: Der Sirup ist besonders als sommerliches Erfrischungsgetränk genial: 1 Teil Sirup, 6 Teile Wasser mit Kohlensäure. - Shrub ist dank des Essigs und des Zuckers bis ein Jahr haltbar.

SPEZIALTIPP: Sirup einen kleinen Schuss Essig zugeben und schon ist der schnelle Shrub im Glas!