

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
50 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Asien

ORANGEN-GEWÜRZ-SIRUP



KURZ VORGESTELLT

Wunderbar fürs Marinieren von Zitrusfrüchten. Aber auch für Gemüsesalate oder Cocktails ideal.

ZUTATEN (20 PERSONEN)

10 dl	Orangensaft, frisch gepresst	6	Kardamomkapseln
2	Zitrone, Saft	6	Pfefferkörner
1	Vanilleschote	400 g	Brauner Zucker
2	Zimtstange	1 Pr	Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Orangen- und Zitronensaft frisch pressen.
2. Vanillemark aus Schote kratzen. Zimtstange grob zerdrücken.
3. Kardamomkapseln und Pfeffer grob zerstossen,
4. Alle Zutaten in einen Topf geben und 30 Min. köcheln lassen.
5. Abschmecken, erkalten lassen und in Flaschen abfüllen.