AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Asien

ORANGEN-GEWÜRZ-SIRUP



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (20 PERSONEN)

10 dl	Orangensaft, frisch gepresst	6	Kardamonkapseln
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. Kardamonkapseln und Pfeffer grob zerstossen,
4. Alle Zutaten in einen Topf geben und 30 Min. köcheln lassen.
5. Abschmecken, erkalten lassen und in Flaschen abfüllen.