AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Asien

INGWERSIRUP



KURZ VORGESTELLT

Ingwer tut rundum gut. Er lindert Husten und hilft bei Magenproblemen, wärmt und ist schleimlösend. Und schmeckt herrlich!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

225 g	Ingwer	1 l	Wasser
3	Limetten, Bio	1	Zitrone
		1 kg	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ingwer schälen und grob hacken. Limettenschale abreiben. Wasser, Ingwer und den Limettenabrieb in einen Topf geben und 25 Min. köcheln lassen.
2. Limette und Zitrone auspressen. Ingwerwasser durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb abgiessen. Die Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limetten-Zitronen-Saft aufkochen.
3. Sobald sich der Zucker gelöst hat, in sterilisierte Flaschen abfüllen.

TIPP: Sirup hält sich ungeöffnet 4 Monate. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept: Barbara Bonisolli. Das vegetarische Kochbuch. Callwey 2016 - Foto: compactcook.com