

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Asien

INGWERSIRUP



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

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.