

SALBEI-SIRUP

Ergibt ca. 6 Liter

- 3 Liter Leitungswasser
- 3 kg Zucker
- 3 Handvoll Salbeiblätter (und Blüten) geschnitten
- 40 g Zitronensäure (bessere Haltbarkeit und Farbe)
- 3 Zitronen in Scheiben geschnitten



So wird's gemacht:

- das Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen und abkühlen lassen, dann die Zitronensäure und geschnittene Zitronen dazugeben
- die Salbeiblätter dazugeben und abdecken
- 2-3 Tage (je nach Temperatur, bei 30 Grad nur 2 Tage)
- täglich umrühren
- abseihen und nochmals aufkochen und 3 Minuten kochen lassen.
- in sterilisierte Flaschen abfüllen

Schmeckt gut mit Mineralwasser, Sekt oder auch als Aromazugabe bei Süßspeisen, bei Cocktails wie Gin....

Gleiches Rezept auch mit anderen Kräutern wie:

- BRENNNESSEL-SIRUP
- LAVENDELBLÜTEN-SIRUP
- KRÄUTER-SIRUP

(Gemisch von Giersch, Brennnessel, Taubnessel, Spitzwegerich, Labkraut, Gundelrebe, Schafgabe, Klee,...)



HOLLUNDERBLÜTEN-SIRUP

- 3 Liter Wasser
- 30 Hollerblüten
- 3 Zitronen geschnitten
- 40 g Zitronensäure



in ein Gefäß geben, abdecken und 2-3 Tage stehen lassen. Täglich umrühren.

Dann abseihen, 3 kg Zucker dazugeben, aufkochen und in sterile Flaschen füllen.