

Rezept für erfrischend-herben Waldmeister-Sirup

Zutaten

ergibt 500 ml

- 8-10 Stängel Bio-Waldmeister
- 500 g Kristallzucker
- 500 ml Wasser
- eine halbe Bio-Zitrone

Außerdem brauchen Sie

- einen Trichter
- Flaschen zum Abfüllen



Zubereitung

1. Die gepflückten Waldmeisterstängel circa einen Tag welken lassen. Erst dann entwickeln sie das typische Waldmeisteraroma.
2. Am nächsten Tag in einem Topf das Wasser mit dem Kristallzucker erhitzen. Mit einem Kochlöffel so lange gut durchrühren, bis sich der Zucker im Wasser einigermaßen aufgelöst hat. Das Wasser-Zucker-Gemisch im Anschluss einmal zum Aufkochen bringen. Die Konsistenz sollte sich etwas verdickt haben und sirupartig sein.
3. Den Sirup leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zitronen in dünne Scheiben schneiden.
4. Nun die Waldmeisterstängel (wenn wild gepflückt, vorher gut sauber machen) und die Zitrone zur Sirupmischung geben.
5. Den Topf mit einem Bienenwachstuch oder dem passenden Deckel bedecken und den Sirup im Kühlschrank zwei Tage ziehen lassen.
6. Die Waldmeisterstängel und die Zitrone abseihen und den Sirup anschließend noch einmal kurz auf dem Herd aufkochen.
7. Die gewählten Flaschen in heißem Wasser auskochen und damit steril machen.
8. Den Waldmeister-Sirup mit einem Trichter in die Flaschen abfüllen.