REZEPT FÜR GRANATAPFEL-SIRUP

GRANATAPFEL-SIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 600 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 ml Granatapfelsaft (siehe Tipp)
- Saft von 1 Zitrone
- 350 g SweetFamily Feiner Zucker

4441

ZUBEREITUNG

86	0	22	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion (à 30 ml) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Granatapfelsaft, Zitronensaft und Zucker in einem hohen Topf verrühren und aufkochen. Bei Bedarf abschäumen und Sirup unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten einkochen lassen.

2. Sirup durch ein Sieb in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Zum Servieren 1 Teil Sirup mit ca. 8 Teilen kaltem Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) mischen. Er schmeckt auch als Zutat in Cocktails und ergibt z.B. mit frisch gepresstem Orangensaft einen alkoholfreien „Sunrise“.

Tipp:

Besonders lecker, aber etwas aufwendiger in der Zubereitung ist der Sirup, wenn man den Saft aus frischen Granatäpfeln gewinnt. Kleinere Früchte lassen sich halbiert auf einer Orangenpresse entsaften, allerdings ist so die Saftausbeute in der Regel nicht sehr groß. Optimaler geht es so: Granatäpfel halbieren, Kerne mit einem spitzen Messer herauslösen (Achtung, es spritzt) und portionsweise mit einem Stößel auf einem Sieb ausdrücken, dabei den Saft auffangen. Je nach Reifegrad braucht man für 500 ml Saft ca. 1,2-1,5 kg Früchte. Unkomplizierter geht es mit fertig gekauftem, purem Granatapfelsaft.