

Rezept für Ingwersirup mit Zitronengras



Zutaten

für ca. 600 ml: | Zubereitung ca. 30 Min. | Schwierigkeit Einfach | 336 kcal pro Portion

- 1 großes Stück (ca. 150 g) frische Ingwerwurzel
- 4 Stangen Zitronengras
- 2 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)
- 500 g SweetFamily Feiner Zucker

Zubereitung

1. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras putzen, längs halbieren, grob zerschneiden und mit einer breiten Messerklinge leicht andrücken. Bio-Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Sparschäler sehr dünn abschälen. Beide Zitronen auspressen.

2. Zitronensaft mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Flüssigkeit mit Ingwer und Zitronengras aufkochen und zugedeckt 5-8 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Zitronenschale zufügen, zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb gießen. Reste im Sieb gut ausdrücken. 300 ml Ingwerflüssigkeit abmessen, mit Zucker unter gelegentlichem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Heißen Sirup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen. Ungeöffnet ist der Sirup an einem kühlen, dunklen Ort mind. 4 Wochen haltbar.

Verwendungs-Tipps: • Im Winter: Aufgegossen mit heißem Wasser heizt der Sirup schön von innen ein. • Im Sommer: Eine leckere Limonade entsteht, wenn man 1 Teil Sirup mit ca. 6 Teilen gekühltem stillen oder sprudelnden Mineralwasser auffüllt.