

## Rezept

# Blutorangensirup mit Ingwer

Ein Rezept von Blutorangensirup mit Ingwer, am 20.04.2024

## Zutaten

6-8 Blutorangen	<b>400 g</b> feiner Zucker
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)	1/2 Vanilleschote
<b>1 Päckchen</b> Zitronensäure	<b>2 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 2 Flaschen oder Gläser (à 1/8 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

## Zubereitung

1. Den Saft der Blutorangen auspressen (ca. 1/2 l). Den Orangensaft und Zucker in einen breiten Topf (am besten mit schwerem Boden) geben. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Ingwerwürfel, die Vanilleschote und 1/8 l Wasser zum Orangensaft geben.
2. Die Mischung unter Rühren aufkochen und in ca. 20 Min. bis zur Hälfte (ca. 1/4 l) sirupartig einkochen lassen. Den Sirup durch ein Sieb in einen Topf gießen und erhitzen. Die Zitronensäure und nach Belieben den Orangenlikör dazugeben und alles nochmals kurz aufkochen lassen.
3. Die Flaschen oder Gläser heiß ausspülen. Den Sirup einfüllen. Flaschen oder Gläser sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Schmeckt gut zu Vanilleeis. Hält sich mindestens 4 Wochen.