Rezept

Zitrus-Ingwer-Sirup mit Gewürzen

Ein Rezept von Zitrus-Ingwer-Sirup mit Gewürzen, am 29.04.2024

Zutaten

- **3-4** Blutorangen
- **1** Bio-Limette
- **200 g** weißer Kandiszucker
- **1** Zimtstange
- **1** Bio-Zitrone
- **1 Stück** Ingwer (ca. 5 cm)
- **6** Nelken

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Flasche (ca. 200 ml): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1075 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Orangen auspressen. Zitrone und Limette heiß waschen und halbieren. Je 1 Limetten- und Zitronenhälfte in dicke Scheiben schneiden, die übrigen Hälften auspressen. Den Ingwer schälen und fein würfeln.

2. Orangen-, Limetten- und Zitronensaft (es sollten insgesamt ¼ l Saft sein) mit Ingwer, Kandis und Gewürzen in einen Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren 7-10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sich der Kandis vollständig gelöst hat.

3. Limetten- und Zitronenscheiben dazugeben, alles bei großer Hitze 2-3 Min. sprudelnd einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine sauber ausgespülte, abgetrocknete Flasche füllen und sofort verschließen. Der Sirup schmeckt in Tee und Punsch oder einfach aufgegossen mit Mineralwasser oder Sekt.