Rezept

Himbeer-Shrub

Ein Rezept von Himbeer-Shrub, am 26.04.2024

Zutaten

250 g sehr reife TK-Himbeeren (ersatzweise andere Beeren)

225 g Zucker

125 ml Weißweinessig (ersatzweise Rotwein- oder Apfelessig)

Zum Servieren:

kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Eiswürfel (nach Belieben)

Himbeeren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 375 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

Zubereitung

1. Die Beeren verlesen und waschen. Mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen, dabei die Beeren leicht andrücken. Die Mischung mindestens 2 Std. bei Zimmertemperatur (oder über Nacht im Kühlschrank) zugedeckt ziehen lassen, ein- oder zweimal zwischendurch umrühren, damit der Zucker sich auflöst.

2. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, es sollten ca. 250 ml Sirup entstehen. Die Beeren aus dem Sieb anderweitig verwenden.

3. Den Fruchtsirup mit dem Essig mischen und in eine saubere Flasche füllen. Den Himbeer-Shrub verschlossen im Kühlschrank lagern. Er wird bei längerer Lagerung milder.

4. Zum Servieren 2-3 EL Shrub mit kohlensäurehaltigem Wasser verdünnen. Nach Belieben noch mit Himbeeren und Eiswürfeln garnieren.