

Rezept

## Kräutersirup

Ein Rezept von Kräutersirup, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>8 Zweige</b> arabische Minze	<b>8 Zweige</b> Thymian
<b>8 Zweige</b> Melisse	<b>4 Zweige</b> Salbei
<b>3 Handvoll</b> frische Blätter von Zitronenverbene	<b>2 EL</b> grüner Tee
<b>900 g</b> Zucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Die Kräuter verlesen, falls nötig abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Zweigen streifen und mit dem grünen Tee in einen hohen Topf geben. 900 ml Wasser aufkochen und über die Kräuter gießen, sodass alle Kräuter mit Wasser bedeckt sind. Falls nötig die Blätter etwas unter Wasser drücken. Den Kräutersud 20 Min. durchziehen lassen.
2. Den Kräutersud abgießen und den Zucker unterrühren. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30-40 Min. auf zwei Drittel der Flüssigkeit einkochen lassen, bis der Sirup dicklich vom Löffel tropft. Dabei immer wieder rühren.
3. Den Sirup kochend heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen und sofort mit den Deckeln verschließen. Nach Möglichkeit 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.