Rezept

Kräutersirup

Ein Rezept von Kräutersirup, am 23.05.2025

Zutaten

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

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.