

Rezept

Schwarzer Johannisbeer-Sirup

Ein Rezept von Schwarzer Johannisbeer-Sirup, am 20.03.2023

Zutaten

1,5 kg schwarze Johannisbeeren	5-6 Johannisbeerblätter
3-4 Wacholderbeeren	1,5 kg Zucker
Mulltuch	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Johannisbeeren abbrausen, von den Rispen streifen und in einen großen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken und aufkochen, bis die Beeren geplatzt sind. Vom Herd nehmen und 10 Min. stehen lassen. Beeren samt Flüssigkeit in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und am besten über Nacht abtropfen lassen. Nicht ausdrücken, damit der Saft klar bleibt.
2. Wacholderbeeren leicht andrücken. Vom Johannisbeersaft 1 l abmessen und mit Johannisbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Zucker unterrühren und alles aufkochen. Bei mittlerer Hitze 30-40 Min. kochen, bis der Saft dicklich wird. Dabei immer wieder rühren.
3. Die Johannisbeerblätter und Wacholderbeeren aus dem Topf fischen. Den Sirup kochend heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen und die Flaschen sofort mit den Deckeln verschließen.