

Rezept

Zitrus-Minze-Sirup – säuerlich und aromastark

Ein Rezept von Zitrus-Minze-Sirup – säuerlich und aromastark, am 23.04.2024

Zutaten

6	Limetten (davon 2 Bio-Qualität)	5	Zitronen (davon 1 Bio-Qualität)
50 g	frischer Ingwer	7	grüne Kardamomkapseln
500 g	Zucker	1 Bund	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Flasche (ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2180 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Limetten und die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abschälen. Dann alle Zitrusfrüchte auspressen. Den Saft mit Wasser auf 600 ml auffüllen und durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Die Zitruschalen dazugeben.
2. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden (oder noch besser im Mörser zerdrücken). Kardamomkapseln im Mörser oder mit einem Nudelholz so anquetschen, dass auch die schwarzen Körnchen zerdrückt sind. Beides mit dem Zucker in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, ca. 1 Min. kochen lassen.
3. Die Minze waschen, trocken schütteln und in die kochende Flüssigkeit geben, kurz umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup zugedeckt abkühlen lassen. Dann den Sirup durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Einmal aufkochen und kochend heiß in eine saubere Flasche füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Der Sirup hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen und kann je nach Lust und Laune mit Mineralwasser, Ginger Ale oder eisgekühltem Tee aufgegossen werden.