

Kräuter-Zitronen-Sirup

🕒 ca. 50 Minuten III leicht



Bild: Jessica Diesing für BVEO

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die gewaschenen Kräuter dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze für 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen. Die Zitronen auspressen und den Saft dazu gießen. Durch ein Sieb in eine ausgekochte Flasche füllen. Für Tee oder Limonade etwa im Verhältnis 1:4 mit heißem oder kaltem Wasser aufgießen.

Tipp: Eiswürfel mit gefrorenen Kräutern als optisches Highlight dazu servieren.

Zutaten für 750ml:

Für den Teig:

- 1 Bund Zitronenthymian
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Salbei
- 500 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 3-4 Zitronen (ca. 150 ml Saft)

Kräuter-Zitronen-Sirup



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.