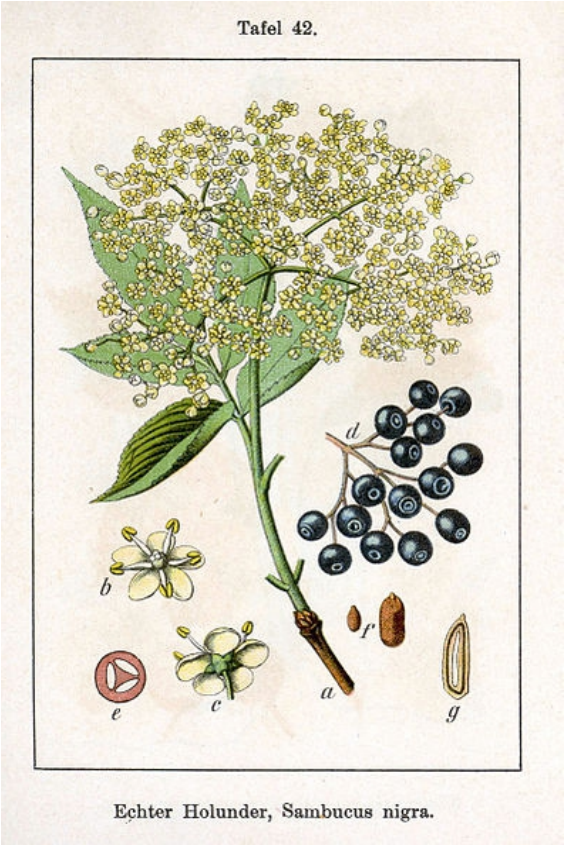
Kräutersirup à la Blankenberg

Nach folgendem Rezept lässt sich aus Kräutern und/oder duftenden Blüten ein aromatischer Sirup gewinnen. Entweder verwendet man einzelne Kräuter wie Holunderblüte, Minze, Melisse oder Ananassalbei oder Mischungen verschiedener Kräuter und Blüten.

Grundrezept:

An einem sonnigen Tag Kräuter und Blüten sammeln. Insekten gründlich ausschütteln, bei Holunder die größeren grünen Stängel herausschneiden, bei Kräutern die Blätter abzupfen und grob zerschneiden. Pro 750 bis 1000 ml grob zerkleinerte Blätter und Blüten (im Litermaß gemessen) rechnet man 1000 g Zucker, 25 bis 40 g Zitronensäure (nach persönlichem Geschmack) und 600 ml Wasser. Die Blätter und Blüten in einer Schüssel mit dem Zucker und der Zitronensäure mischen. Mit dem kochendem Wasser aufgießen und rühren, bis sich der Zucker und die Zitronensäure aufgelöst haben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.
Danach absieben, einmal aufkochen lassen, in kleine Flaschen abfüllen und sofort verschließen.



©Johann Georg Sturm/wikimedia

Mit Mineralwasser gemischt erhält man ein leckeres Erfrischungsgetränk. Manche Sorten eignen sich auch zum Mixen mit Sekt und Wein oder zur Zubereitung von Obstsalaten und Desserts.