Ingwer-Zitronen-Sirup

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Ingwer, frisch	300 g
Bio Zitronen	500 g
Zucker	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Ingwer mit Schale heiß waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

2. Zitronen heiß waschen, trocken reiben, Schale mithilfe eines Sparschälers in 2 cm breiten Streifen abschälen und Saft der Zitronen auspressen. Schale und Saft zusammen mit dem Zucker und 1 l warmem Wasser in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher 30 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen. Dann den Sirup abkühlen lassen.

3. Sirup nach dem Abkühlen durch ein Sieb geben und Flüssigkeit dabei auffangen. In sterile Flaschen abfüllen und anschließend kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Rezept ergibt ca. 1 l Sirup. Der Sirup schmeckt in kaltem und heißem Wasser, Tee und Sekt gelöst. Der Sirup hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.
Bei Bedarf kann man einen gewaschenen und trocken getupften Rosmarinzweig in die Sirupflaschen legen, um eine leichte Rosmarinnote zu erzeugen.
Bei Erkältung den Zucker durch Honig ersetzen und diesen erst nach dem Kochen dazugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2320 kcal
Kohlenhydrate	600 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	20 g
Fette	4 g