

REZEPTTIPP AUS DER REGION

ANDREAS

ROTKLEESIRUP

Rezept ergibt ca. 1,5 l
Zubereitungszeit: ca. 1 h

Zutaten

1 Messbecher Blüten (1 l)
1 l Wasser
1 kg Zucker
1 unbehandelte Zitrone



Zubereitung

- Blüten sanft klopfen, damit die kleinen Tierchen herauskrabbeln. Ich habe dazu die Blüten zuerst im Freien auf ein Tuch ausgebreitet und dann in ein Sieb gegeben.
- Die Blüten anschließend vom Grün befreien und in einen Topf geben. Die Blüten nicht waschen, nur sorgfältig putzen.
- Mit Wasser auffüllen und die zerkleinerte Zitrone hinzugeben. Alles ca. 10 min aufkochen lassen.
- Zugedeckt beiseitestellen und 20-30 min ziehen lassen.
- Nun den Sud durch ein Tuch gießen und zurück in den Topf geben.
- Mit dem Zucker vermengen. Einige Minuten köcheln lassen bis sich der Zucker zersetzt und nochmals durch ein Tuch lassen.
- Den noch heißen Sirup in ausgekochte Gläser geben. Und fertig ist der zart-rosa Sommersirup, der dich hoffentlich auch so glücklich stimmt wie mich!

VIEL SPASS!

WE ARE FAMILY.®