

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 13.12.2023

Wacholder-Sirup (alkoholfrei)

Für 2 Flaschen à ca. 200 ml

Zutaten

6 EL Wacholderbeeren
2 TL Koriandersamen
2 TL Pfefferkörner, schwarz
500 ml Wasser
2 Biozitronen
2 Bioorangen
400 g Zucker

Außerdem

2 Flaschen à ca. 250 ml



Zubereitung

1. Wacholder, Koriander und Pfeffer in 500 ml Wasser aufkochen. Anschließend vom Herd ziehen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Gewürze durch ein Sieb geben. Das gewürzte Wasser beiseitestellen.
3. Die Gewürze zu einer Paste mörsern.
4. Zitronen und Orangen heiß abbrausen und trockenreiben. Die Schalen von beiden Früchten dünn abschälen.
5. Die Zitruschalen ins aromatisierte Wasser geben und aufkochen lassen. Zucker unterrühren, bis sich dieser gelöst hat.
6. Dann die Gewürzpaste wieder einrühren und 5 Minuten, bei mittlerer Hitze kochen.
7. Den Sirup vom Herd nehmen, abdecken und über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
8. Am nächsten Tag alles durch ein feines Sieb geben, die Gewürze nochmal gut ausdrücken. Danach in sterilisierte (heiß abgekochte) Flaschen abfüllen und fest verschließen.

Tipp: Der Sirup hält sich im Kühlschrank mindestens 4-8 Wochen, durch den hohen Zuckeranteil, sogar noch länger. Durch den Wacholder hat er ein feines Gin-Aroma. Schmeckt toll als Cocktail mit Tonic Water, Orangensaft oder Ginger Ale. Von den Zitronen und Orangen, den Saft auspressen und trinken oder die Säfte mit etwas Honig, Zimt, Ingwer oder Gewürznelke erhitzen und genießen.