

ZUTAT

Grenadinesirup



Der Sirup aus dem Saft von Granatäpfeln erhielt seinen Namen von der Karibikinsel Grenada, auf der er ursprünglich hergestellt wurde. Grenadine kann, muss aber keinen Alkohol enthalten. Wegen seiner intensiv roten Farbe verwendet man ihn gerne für die Zubereitung von Cocktails und Konfekt, er dient aber auch zum Abschmecken von kräftigen Saucen zu Wild, Lamm und Ente und zum Süßen von Desserts. Granatäpfel gedeihen in allen Mittelmeerländern und werden bei uns von September bis Ende März importiert.

Vorsicht: Ob frisch oder als Sirup, der Saft enthält reichlich Gerbsäure, welche auf Textilien Flecken verursacht, die sich kaum oder gar nicht mehr entfernen lassen.