

Kochen

Waldmeistersirup

Den Waldmeister für diesen süßen Sirup pflückt man am besten auf einem ausgedehnten Spaziergang an einem sonnigen Sonntag.

EIGENSCHAFTEN

 VEGAN



ZUTATEN

 Ergibt etwa eine Flasche von 7 dl Inhalt

60 g Waldmeister frisch gepflückt, siehe Rezept-Tipp

1 Zitrone

1 **Stange** Rhabarber

250 g Zucker

5 dl Wasser



TIPP

Die Saison des Waldmeisters ist kurz und reicht von Ende April bis Anfang Juni. Für den Sirup verwendet man am besten Waldmeister, der noch nicht blüht. Vor Verwendung bei Zimmertemperatur einen Tag welken lassen, so entfaltet er sein Aroma optimal.

ZUBEREITUNG

- 1 Den Waldmeister auf ein Backblech geben, ausbreiten und 1 Tag welken lassen.
- 2 Die Schale von ½ Zitrone fein abreiben und den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Die Rhabarberstange rüsten und in 1 cm breite Stücke schneiden.
- 3 In einer Pfanne die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Rhabarber, den Zucker und das Wasser aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und den Waldmeister beifügen. 12 Stunden ziehen lassen.
- 4 Den Sirup durch ein Sieb passieren. Den Sirup nochmals gut erwärmen, jedoch nicht aufkochen. Sofort in eine saubere, eventuell sterilisierte Flasche füllen und verschliessen.