

Ingwersirup

Zutaten:

- 300 g frischer Ingwer
- 3 Zitronen
- 2 Orangen
- 750 g Zucker
- 1,5 L Wasser
- 2 Pck. Zitronensäure
- ein paar Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

- Ingwer waschen, mit der Schale in Stücke schneiden und in einem Mixer fein zerkleinern
- Die Zitronen und Orangen heiß abwaschen und ebenfalls mit der Schale in kleine Stücke schneiden
- Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und den zerkleinerten Ingwer, die Zitronen- und Orangenstücke, Zitronensäure und ein paar Tropfen Bittermandelöl hinzugeben und alles gemeinsam aufkochen. Sobald es kocht, die Temperatur reduzieren und zugedeckt ca. 30-40min köcheln lassen
- Den Sirup durch ein feines Sieb geben und in einen anderen Topf umfüllen.
Das übrige Fruchtfleisch mit einem Löffel zerdrücken und nochmals ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur aufköcheln lassen
Tipp: Je länger der Sirup gekocht wird, desto intensiver wird die Schärfe
- Mit einem Trichter den Sirup in geeignete Flaschen abfüllen und abkühlen lassen

