

HAUSGEMACHTER ZITRONENMELISSE SIRUP

HAUSGEMACHTER ZITRONENMELISSE SIRUP

Es ist wieder so weit, die Rettungstruppe unter der Leitung von Sina vom giftigeblonde Blog und Susi vom Prostmahlzeit Blog ist unterwegs! „Haben die nicht gerade erst Marmeladen und Chutneys gerettet?“ werdet ihr euch fragen – ja, haben wir. Aber im Moment gibt es im Garten, auf dem Balkon, auf dem Markt und auch in vielen Geschäften so viel leckeres und frisches Obst und aromatische Kräuter, dass wir uns keine lange Pause gönnen und sofort wieder an den Herd gehüpft sind. Liköre und Sirup wollen gerettet werden – und da ich ja die nächsten Wochen noch den Status „Krümelchen inside“ habe sind Liköre vorerst tabu. Natürlich sind das genau die Momente wo man an den leckeren Toffee-Likör aus der Weihnachtszeit denken muss... vielleicht sollte ich mir einfach etwas Karamellcreme in Schlagsahne lösen... aber ich schweife ab. Für mich gibt es also keinen Likör – halb so wild, dann koche ich eben Sirup! Mein erster Gedanke war ein Minz Sirup, aber dann habe ich mich doch für diese Variante mit Zitronenmelisse entschieden. Den Minz Sirup koche ich euch trotzdem noch, aber die Zitronenmelisse wollte eindeutig zuerst gerettet werden. Sirup ist übrigens wirklich einfach zu kochen – und Sirup ist geduldig. Ob ihr die Zitronenmelisse im ersten Schritt also 3-4 Stunden, 12 Stunden, tagsüber oder über Nacht ziehen lasst macht keinen großen Unterschied. Probiert es einfach mal aus! Und weil die anderen Retter natürlich auch wieder fleißig waren findet ihr wie gewohnt unter dem Rezept eine Liste mit den anderen Beiträgen der Rettungsaktion.



Zutaten für 500ml Sirup:

100g Zitronenmelisse

2 Bio Zitronen

300g + 4 EL Zucker

600ml Wasser

Zubereitung:

Die Blätter von der Zitronenmelisse von den Stängeln zupfen und von Hand oder mit dem Mixer sehr fein hacken. Ich mache das in meinem kleinsten Mixeraufsatz in vier Portionen und gebe jeweils zu einer Hand voll Zitronenmelisse einen Esslöffel Zucker mit in den Mixer. Die fein

gehackten und gezuckerten Blätter für 3-4 Stunden (oder auch länger) ziehen lassen. Wenn ihr jetzt mit einem Löffel etwas Druck auf die Masse ausübt sollte sich deutlich Flüssigkeit absetzen.



600ml Wasser mit den verbliebenen 300g Zucker aufkochen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die gezuckerten Kräuter, den Abrieb von der Zitronenschale und den Zitronensaft dazu geben. Den Topf vom Herd nehmen und alles 30 Minuten ziehen lassen.



Den Sirup zwei Mal filtern – im ersten Schritt durch ein Sieb gießen, im zweiten Schritt durch ein mit Haushaltspapier, Filterpapier oder einem alten Küchenhandtuch ausgelegtes Sieb nochmal fein filtern. Man sieht es auf den Fotos nicht ganz so deutlich, aber der Sirup wird dadurch viel klarer / weniger trüb.



Den gefilterten Sirup zurück in den ausgewaschenen Topf geben und bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Die Glasflasche* mit kochendem Wasser befüllen, 5 Minuten stehen lassen, abgießen und den Zitronenmelisse Sirup (ich nehme einen Trichter zur Hilfe) einfüllen.

Den Zitronenmelisse Sirup vollständig abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er sich problemlos 4 Monate, möglicherweise sogar länger - aber dann ist er bei mir schon aufgebraucht...

Perfekt um damit eine Schorle zu zaubern oder ein Glas Sekt aufzupeppen (man wird ja noch träumen dürfen)!

Wer möchte ein Glas probieren?



Und hier findet ihr die Rezepte der anderen Retter:



Obers trifft Sahne - Likör von Marillen-, + Mirabellenkernen
giftigeblonde - göttlicher Ribisel - Pfirsich Sirup
The Apricot Lady - Rotweilikör
Pane-Bistecca - Himmelbrum-Vanille Sirup
lieberlecker - Ingwer Limetten Sirup
Unser Meating - Johannisbeersirup
Summsis Hobbyküche - Roter Johannisbeerlikör
Brittas Kochbuch - Himbeersirup
Brotwein - Ingwer-Zitronen-Sirup mit Earl Grey
Leberkasemmel und mehr - Longan-Likör
Auchwas - Sirup -Bro-Ma-Ro-Zi
1x umrühren bitte aka kochtopf - Eicello
Prostmahlzeit - Limoncello
Sakriköstlich - Chai-Sirup
Fliederbaum - Waldlikör
Barbaras Spielwiese - Pfefferminzsirup
Jankes*Soulfood - Zwetschgenkernlikör
Multikulinarisches - Rotklee-Sirup
münchnerküche - Zitronen Thymian Sirup
thecookingknitter - Gurken-Zitronen-Sirup
Anna Antonia Herzensangelegenheiten - Chili-Rum-Punsch