

Salbeisirup



Zutaten

50-100 g frische Salbeiblätter (je mehr Salbei, umso intensiver das Salbei-Aroma im fertigen Sirup)

1 L Wasser 1-1,5 kg Zucker (je mehr Zucker, umso länger die Haltbarkeit), alternativ lässt sich ein zuckerfreier Xylit-Sirup selber machen)
Saft einer Zitrone

Und so wird's gemacht

Salbeiblätter von den harten Stängeln zupfen und grob hacken. Wasser und Zucker zusammen in einen Topf geben, aufkochen und für ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Salbeiblätter dazugeben und kurz mitköcheln lassen.

Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank für ein bis drei Tage ziehen lassen.

Die durchgezogene Mischung durch ein Sieb in einen Topf giessen, den Zitronensaft hinzufügen und erneut aufkochen.

Für einige Minuten köcheln lassen und noch heiss in keimfreie Gläser oder Flaschen abfüllen und verschliessen.

Bei sauberer Arbeitsweise ist der Sirup dank des hohen Zuckergehalts problemlos bis zu mehreren Monaten lang.

Mein Tipp

Limonaden: Ein Schuss Salbeisirup verleiht selbstgemachten Limonaden eine aromatische Note.

Cocktails: Verwende den Sirup in Cocktails wie Gin Tonic oder Moscow Mule für einen Kräutertwist.

Desserts: Der Sirup eignet sich hervorragend als Topping für Eiscreme, Joghurt oder Pfannkuchen.

Tee: Ein Teelöffel Salbeisirup süsst und aromatisiert deinen heissen oder kalten Tee auf besondere Weise.