

Brombeersirup

Zubereitung: 45 -60 min etwas mehr als einen halben Liter (0.5 l) Sirup.

- Zutatenliste 1000g Brombeeren
- 300g Zucker
- Saft einer halben Zitrone (2 EL)
- 0.1 l Wasser
- Die Brombeeren werden verlesen, gewaschen und läßt sie danach abtropfen.
- Wenn die Beeren trocken sind, werden sie zusammen mit allen anderen Zutaten in hohem Topf vermengt.
- Die Mischung 2-3 Minuten unter ständigem rühren aufkochen lassen, anschliesend wird das ganze 30 +/- 5 Minuten lang eingekocht.
- Die entstandene Flüssigkeit über ein Sieb in einen Topf streichen.
- Dann wird der Sirup aufgekocht und in zuvor mit heißem Wasser ausgespülte Flaschen abgefüllt.
- Feiner wird der Sirup, wenn er nach dem ersten absieben ein zweites mal durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtem Sieb abefiltert wird.
- Dannach wird der Sirup aufgekocht und in zuvor mit heißem Wasser ausgespülte Flaschen abgefüllt.

Quelle: brombeere.artikel-namsu.de