

Colakraut Sirup

Du brauchst:

- Ca. 5-8 Stangen vom Colakraut
- 3l Wasser
- 80g Zitronensäure oder Weinsteinsäure
- 3 Bio Zitronen
- 3kg Zucker



So geht's:

- Gib 3l Wasser in eine große Schüssel. Reble die feinen Blätter der Colakraut – Stangen ab und lege sie ins Wasser.
- Wasche die Zitronen, schneide sie in dünne Scheiben und gib sie – gemeinsam mit der Zitronensäure – ebenfalls ins Wasser.
- Lasse die Mischung an einem kühlen, dunklen Ort zugedeckt 2-3 Tage ziehen.

- Seihe die Flüssigkeit durch ein Sieb ab. Erhitze sie in einem Topf. Füge währenddessen den Zucker hinzu und koche den Sirup auf. Immer wieder umrühren nicht vergessen!
- Fülle den Sirup in ausgekochte Flaschen und schraube diese gut zu.
- Den Sirup am besten an einem kühlen, dunklen Ort lagern – so hält er über ein Jahr.

Tipp

Hollerblütensirup, Minzsirup und Zitronenmelissensirup mache ich auf dieselbe Weise!