

Waldmeistersirup

Der Geschmack von selbst gemachtem Waldmeistersirup ist einfach unschlagbar gut. So etwas kannst du nirgendwo kaufen. Nahezu alle im Handel erhältlichen Pendants haben mit der Pflanze außer dem Namen nichts gemeinsam und bestehen aus Zuckerlösung sowie meist synthetischen Aroma- und Farbstoffen.

Dabei ist es ganz einfach, Waldmeistersirup selber herzustellen. Wenn du Waldmeister im Garten hast, wirst du sowieso schon sehr bald sehr viel davon haben, denn wo er sich ausbreiten darf, wächst er zu einem saftig grünen Teppich.

Du brauchst für den Sirup:

- 2 Kilogramm Zucker
- 2 Liter Wasser
- evtl. 2 unbehandelte Zitronen
- 1 große Schüssel mit frisch gepflücktem Waldmeister

Das Wasser und den Zucker gibst du in einen großen Topf, verrührst alles gut und lässt es aufkochen, dann abkühlen. Wenn die Flüssigkeit nur noch lauwarm ist, gießt du sie über den Waldmeister in die Schüssel, gibst evtl. die in Scheiben geschnittenen Zitronen dazu, deckst alles gut zu und lässt es zwei bis drei Tage ziehen.

Anschließend gießt du den fast fertigen Sirup durch ein Handtuch in den Topf zurück und kochst ihn noch einmal für einige Minuten auf, bis er ganz leicht eindickt. Die sauberen Flaschen, die du für den Sirup verwenden möchtest, füllst du mit heißem Wasser, das du erst unmittelbar bevor der Sirup fertig gekocht ist wieder abgießt.

Mit einem Trichter gießt du den Sirup dann in die Flaschen, verschließt sie sofort und lässt sie liegend auskühlen. Anschließend kannst du den Waldmeistersirup sofort verwenden. Ab jetzt hält er sich aber auch mehrere Jahre ☺

Mehr Rezepte für Waldmeister gibt es hier:

