



Matres Umweltservice - Christine Schöppe

Dorfstraße 38

37345 Silkerode

www.matres-umweltservice.de

Tel.: 036072/81725

mobil: 0171 – 1 56 51 03

E-Mail: info@matres-umweltservice.de

Waldmeister-Rosmarin-Sirup

Zutaten:

3 Stängel Waldmeister

1 gehäuftes TL Rosmarin (bei Frischware etwas mehr)

1/2 l Wasser

500 g Zucker

1 Zitrone

15 g Zitronensäure

Zubereitung

Den Waldmeister gut anwelken lassen (bis zu 24 Stunden)

500 g Zucker in einem Topf mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen, dann den Waldmeister dazugeben und die Hitze reduzieren, sodass es nur noch leicht kocht. Für ca. 2-3 Minuten kochen lassen, dann zur Seite stellen und den feingehackten Rosmarin, die Zitrone in Scheiben und die Zitronensäure dazugeben. Ziehen lassen. Abgekühlt durch ein Sieb in ein Gefäß geben. Lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wenn man den Rosmarin in die kochende Flüssigkeit gibt, kann er bitter werden.

Schmeckt köstlich mit frischen Erdbeeren. Dazu einfach die Erdbeeren vierteln und den Waldmeister-Rosmarinsirup nach Bedarf dazugeben.