

Zitronen-Ingwer-Sirup

Köstliche Alternative zu gekauften Limonaden

1 Liter frisch gepresster Zitronensaft
1 kg Zucker (am besten Rohrohrzucker)
Ingwer nach Geschmack

Zunächst einmal müssen die Zitronen gesaftet werden. Damit man später im Glas nicht so viele "Flocken" hat, gießt man den Saft mehrfach durch ein feines Sieb, in der Regel so zwei bis drei Mal.

Der Ingwer wird geschält (ausser er stammt aus dem eigenen Garten) und in feine Scheiben geschnitten, die groß genug sind, um sie problemlos im kochenden Saft wiederzufinden. Für eine feine Note nimmt man etwa fünf Scheibchen, für einen kräftigen Ingwergeschmack bis zu 20.

Man nehme einen großen Topf, bedecke den Boden mit Zucker und spritze ein wenig Wasser darauf, dann wird dieser erhitzt und karamellisiert. Sobald dieser komplett eine leichte Färbung (nicht zu dunkel werden lassen) angenommen hat, nimmt man den Topf von der Herdplatte und gießt den Zitronensaft langsam hinzu. Vorsicht, das kann stark spritzen. Nun den Topf wieder auf den Herd stellen und den Saft langsam erhitzen. Den restlichen Zucker sowie die Ingwerscheibchen hinzugeben und regelmäßig umrühren.

Der karamellierte Zucker wird nicht anbrennen und sich wieder auflösen und eine herrliche Geschmacksnote geben.

Sobald der Saft kocht, ständig rühren und die Ingwerscheibchen rausfischen. Nach drei Minuten in abgekochte Fläschchen füllen.

Die Menge ergibt etwa 1,5 Liter Zitronen-Ingwer-Sirup.

Ich halte stets ein paar mehr Flaschen als nötig parat, denn aus unerfindlichen Gründen lässt sich die Litermenge nicht genau bestimmen :-)

