

Erdbeer-Shrub

Shrubs können auf zwei unterschiedliche Arten zubereitet werden: mittels kalter Methode und mit der heißen Zubereitungsweise. Ich habe beide Arten ausprobiert und konnte nur sehr geringfügige Unterschiede im Geschmack feststellen – und im gemischten Getränk gar nicht mehr. Weiters habe ich die Shrubs mit verschiedenen Essigen getestet: Je die Hälfte der kalten und heißen Zubereitungsweise habe ich mit Rotweinessig und Weißweinessig zubereitet.

Auch hier fällt der Geschmacksunterschied minimal aus. Eine gute Alternative ist auch Apfelessig. Auch wenn von Experten die kalte Methode oft vorgezogen wird, finde ich die schnellere heiße Methode daher eine sehr gute Alternative. Die Shrubs werden übrigens bei längerer Lagerung (im Kühlschrank) milder. In den meisten Rezepten ist ein Mischverhältnis von 1:1:1 (Früchte/Zucker/Essig) nach Volumen gegeben. Für Shrub-Novizen ist dies aber sehr Essig-lastig. Ich habe daher den Fruchtanteil etwas erhöht und den Essig reduziert.



Kalte Zubereitung:

(für 360 ml Shrub)

- 240 g sehr reife (oder leicht überreife) Erdbeeren
 - 220 g feiner Kristallzucker
 - 120 ml Weißwein- oder Rotweinessig
1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und zerkleinern. Kleine Erdbeere vierteln, große achteln. Die 240 g in den Zutaten beziehen sich auf das geputzte Gewicht.
 2. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Zucker vermengen. Dabei ruhig ein paar Erdbeeren andrücken. Die Mischung mindestens 2 Stunden (gerne auch länger oder über Nacht im Kühlschrank) zugedeckt ziehen lassen, zweimal zwischendurch Umrühren. Der Zucker sollte sich nach dieser Zeit bereits aufgelöst haben und die Erdbeeren in einer Sirup-artigen Flüssigkeit schwimmen.
 3. Die Erdbeeren absieben. Es sollten rund 240 ml Erdbeer-Sirup entstehen. Die abgeseibten Erdbeeren passen gut als Zutat in Smoothies oder können als Marmelade verwendet werden. Den Fruchtsirup mit dem Essig mischen. Das gängige Mischverhältnis besagt die Zugabe derselben Menge Essig wie Fruchtsirup. Hier verwende ich die halbe Menge (120 ml), was immer noch einen gut säuerlichen und keineswegs süßen Shrub ergibt.
 4. 2-3 EL Shrub mit Mineralwasser aufspritzen. Optional mit Eis, Erdbeeren und einem Schuss Gin servieren.
 5. Den Shrub im Kühlschrank lagern.

Heiße Zubereitung (schneller):

(für 360 ml Shrub)

- 240 g sehr reife (oder leicht überreife) Erdbeeren, geputzt
 - 220 g feiner Kristallzucker
 - 120 ml Wasser
 - 120 ml Weißwein- oder Rotweinessig
1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und zerkleinern. Kleine Erdbeere vierteln, große achteln. Die 240 g in den Zutaten beziehen sich auf das geputzte Gewicht.
 2. Erdbeeren, Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Rund 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen und die Früchte dabei hin und wieder andrücken.
 3. Punkt 3 bis 5 wie im Rezept oben. (Ursula Schersch, derStandard.at)