

Thymian-Zitronen-Sirup

1 Bund Thymian
1 Bund Zitronenthymian
3 unbehandelte Bio-Zitronen
300 g Rohrzucker

Zitronengras-Sirup

250 g Zitronengras
1 unbehandelte Bio Zitrone
1 unbehandelte Bio-Limette
300 g Rohrzucker

Chai-Sirup

1 Zimtstange
1 EL Sternanis
1 EL Piment
2 EL Nelken
2 EL Kardamom-Kapseln
1 unbehandelte Bio-Zitrone
2 unbehandelte Bio-Orangen
2 unbehandelte Bio-Limetten
150 g Ingwer
300 g Rohrzucker



Thymian-Zitronen-Sirup

Thymian und Zitronenthymian abzupfen und klein hacken. Zucker und 1 Liter Wasser aufkochen, von der Platte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Thymian aufgießen und für 2 Tage gekühlt ziehen lassen.

Zitronen mit einem Sparschäler schälen (nur die Schale ohne das Weiße), anschließend den Saft auspressen. Sirup durch ein feines Sieb abseihen und auf ca. 80 ° C erhitzen, Zitronenschale dazugeben, für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zitronensaft hinzufügen, Sirup durch ein feines Haarsieb abseihen und in Flaschen abfüllen.

Zitronengras-Sirup

Mit einem Sparschäler die Schale – ohne das Weiße – von der Zitrone und der Limette abschälen. Anschließend den Saft auspressen.

Zitronengras mit einem Fleischklopfer anschlagen und schneiden.

Zucker und 1 Liter Wasser aufkochen, das geschnittene Zitronengras ca. 10 Minuten mitkochen, dann von der Platte nehmen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zitronen- und Limettenschalen hinzufügen, alles nochmals ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zitrusäfte hinzufügen, Sirup durch ein feines Haarsieb abseihen und in Flaschen abfüllen.

Chai-Sirup

Ingwer schälen und klein schneiden. Alle Gewürze im Mörser etwas zermahlen.

Von den Zitrusfrüchten die Schalen abreiben und anschließend den Saft auspressen.

Zucker und 1 Liter Wasser aufkochen, Ingwer ca. 5 Minuten mitkochen, dann von der Platte nehmen und ca. noch 5 Minuten ziehen lassen.

Restliche Zutaten inklusive Zitrusfrucht-Abrieb hinzufügen, alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Haarsieb abseihen und in Flaschen abfüllen.

Anmerkung: Wenn die Sirupe länger halten sollen, können sie in Bügelverschlussflaschen oder Weckflaschen gefüllt werden und eingeweckt werden.