

Erdbeersirup

1500 g Erdbeeren, geputzt und halbiert
500 ml Wasser
1 Stück Vanilleschote
1 Stück Zitrone
1600 g Zucker

Method

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Die 1.500 g beziehen sich auf fertig geputzte Früchte. Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen, Zitrone auspressen.

Erdbeeren mit dem Wasser, der Vanille, der aufgeschlitzten Schote und dem Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen, und ca. 10 Minuten leicht kochen lassen, bis die Erdbeeren zerfallen. Den Topf vom Feuer nehmen und über Nacht abkühlen lassen.

2. Am nächsten Tag ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und den Topfinhalt durchsehen. Die Erdbeerstücke im Tuch ordentlich ausdrücken. Wer lieber einen sehr klaren Sirup mag, drückt nicht aus, sondern lässt die Masse nur vorsichtig durch das Sieb abtropfen, so dass alle Schwebstoffe im Mulltuch bleiben.

3. Die Flüssigkeit in einem ausreichen großen Topf geben und mit dem Zucker einmal ordentlich sprudelnd aufkochen.

4. Vom Feuer nehmen und noch heiß in sterilisierte Flaschen füllen. Gut verschließen, wenn möglich ein paar Minuten auf den Kopf stellen, dann auskühlen lassen.

Notes



Der Sirup hält isch so eingemacht ca 1/2 Jahr. Wer auf Nummer sicher gehen will, kocht die Flaschen bei 90°C noch einmal 20 Minuten ein.



Der Hammer mit Vanille-Eis - oder für die Großen mit einem trockenen, eher mineralischen Sekt - als eine Art Erdbeeren-Kir-Royal.



Servings/Yield

Yield: ca. 2,3 Liter

Cuisine

European

