



Karina Reichel Säuerlich-süßer Apfel-Thymian-Sirup

ZUTATEN

1 Bio-Zitrone
500 g geschälte saure Äpfel
250 ml Wasser
3 – 4 Zweig Zitronenthymian (natürlich kann jede Thymian-Art verwendet werden)
500 g Sirupzucker

ZUBEREITUNG

Die Schale der gewaschenen Bio-Zitrone abreiben, Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Wasser und den Thymian-Zweigen in einem Topf zum Kochen bringen. Danach ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und danach mit dem Zucker verrühren, bis sich dieser auflöst. Idealerweise lässt man die Zutaten im Topf über Nacht ruhen, damit sich jeder einzelne Geschmack entfalten kann. Am nächsten Tag alles durch ein feines Sieb abseihen und die Flüssigkeit erneut unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten aufkochen, bis sich der Zucker wieder komplett aufgelöst hat. Den fertigen heißen Sirup anschließend in sterile Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Ein knackiger Apfel gehört zu den beliebtesten regionalen Obstsorten. Kleiner Tipp beim Verspeisen: Wenn ein Stück mit den vorderen Zähnen zerkaut wird, entsteht mehr Saft. Einfach mal versuchen. Es gibt ganz unterschiedliche Apfelsorten, die jeden Geschmack treffen. Für diesen Sirup werden säuerliche Sorten benötigt, da diese einen wunderbaren Ausgleich zum Zuckersirup bilden. Das i-Tüpfelchen in diesem Rezept ist der Zitronenthymian. Schon wenn man die Blätter zerreibt, verströmt er ein südliches Flair und gibt dem säuerlich-süßen Sirup den bestimmten Kick.

Rezept aus dem Buch:

Karina Reichel

Fräulein Grüns wilde Getränke aus der Natur

Servus Verlag

ISBN 978-3710402753