

Minze-Sirup

Minze-Sirup wird im Prinzip wie Sirup aus Holunderblüten hergestellt.

Zutaten:

jede Menge Minzeblätter aus dem Garten

200 Gramm Zitronensäure

5 kg Zucker

4 Liter Wasser

- Minzeblätter im Garten ernten (je mehr, desto geschmackvoller wird der Sirup) und Minze waschen und trocken
- Zitronensäure über die Minze geben und mit dem Wasser übergießen - gut vermischen - mit einem großem Teller oder ähnlichem beschweren, wichtig ist, das alle blätter schön unter Wasser bleiben - Topf zudecken und 24 Std. stehen lassen
- Nach einem Tag die Minzeblätter entfernen und alles durch ein feines Sieb laufen lassen - das Minzewasser nun in einen großen Topf (> 8 Liter) umfüllen - Zucker zugeben und immer wieder umrühren bis der Sirup ganz klar ist - in hübsche saubere Flaschen abfüllen.
- Das ergibt mit Wasser verdünnt ein köstlich erfrischendes Sommergetränk.