

Basilikumsirup

Zutaten:

700 g Basilikum
1 Liter Wasser
1 kg Zucker
2 TL Zitronensäure
1 Zitrone

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker und der Zitronensäure gut aufkochen, vom Herd nehmen und die zuvor halbierte Zitrone dazu geben.

Wichtig ist es, dass die Flüssigkeit nicht zu heiß ist, da sonst das Basilikum bitter wird!! Messen Sie mit einem Küchenthermometer die Temperatur der Flüssigkeit, bei 88°C geben Sie das Basilikum dazu und decken Sie den Topf mit einer Küchenfolie zu.

Den Sirup zwei Tage kühl und dunkel lagern, bevor er durch ein Sieb in Flaschen gefüllt wird.

Tipp

Dieser Sirup eignet sich auch als Zugabe zum Sekt hervorragend.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

