

Fruchtiger Lavendelspritzer à la Johann Pabst

Zutaten für den Lavendelsirup:

2,5 l Wasser
2 kg Zucker
70 g Zitronensäure
2 Orangen in Scheiben geschnitten
2 Zitronen in Scheiben geschnitten
reichlich Lavendelblüten

Zubereitung des Sirups:

Wasser mit Zucker, Zitronensäure sowie den geschnittenen Orangen- und Zitronenscheiben aufkochen.
Die Lavendelblüten beigegeben und ca. 36 Stunden zugedeckt mit Klarsichtfolie stehen lassen.
Der Sirup wird rot.
Mittels Einweghandschuhen alles ausdrücken und abseihen.
Nochmals aufkochen und in saubere Flaschen abfüllen.

Fruchtige Eiswürfel:

Heidelbeeren und Himbeeren mit Zitronenscheibenviertel und Lavendelblüten in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren.

Zubereitung Lavendelspritzer:

Etwas Sirup mit 2-3 fruchtigen Eiswürfeln in ein Spritzerglas geben.
Mit Mineralwasser und Wein nach Belieben auffüllen.
Prost!!

Tip: Dieser Sirup eignet sich auch als Zugabe zum Sekt hervorragend.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst*

