

## SALBEI-ORANGENSIRUP

### ZUTATEN:

1 l Wasser  
1 kg Zucker  
2 El Zitronensäure  
1 Stück Zitrone in Scheiben geschnitten  
Saft von 10 Bio-Orangen  
400 g Salbei (frisch)

### ZUBEREITUNG:

Das Wasser mit dem Zucker, Zitronenscheiben, Zitronensäure und Orangensaft aufkochen. Danach die gewaschenen Salbeiblätter bei einer Temperatur von 88° Grad begeben. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach in verschraubbare Flaschen abfüllen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

