

Sirup (Himbeere und Zitrone) von André Marty

Mengen für 10 Personen

2.0 Liter Wasser

3.0 kg Himbeeren (tiefgekühlt)

5.0 Stück Zitronen

2.0 kg Zucker

Pro Sirup: 1l Wasser, 1kg Zucker und die entsprechenden Früchte

Himbeersirup:

1. Die Himbeeren erlesen und mit dem Wasser in eine Pfanne geben.
2. Den Saft der Zitrone auspressen und durch ein feines Siebchen zu den Himbeeren giessen. Alles aufkochen, dann 2 Minuten lebhaft kochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Himbeeren zugedeckt 15 Minuten stehen lassen.
3. Ein feines Gaze- oder Geleetuch kurz unter heissem Wasser benetzen, dann ein grosses Sieb damit auslegen. Die Himbeermasse hineingeben. Den Saft ablaufen lassen, dabei jedoch auf keinen Fall die Beeren auspressen, sonst erhält man trüben Saft!
4. Den aufgefangenen Saft abmessen und pro 5 dl Saft 250 g Zucker beifügen. Aufkochen und 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Wenn nötig abschäumen. Dann sofort in saubere Flaschen füllen und verschliessen. Unbedingt kühl und dunkel aufbewahren.

Zitronensirup:

Wasser, Zitrone und Zucker unter Rühren aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 40 Min. sirupartig einkochen.

Sirup durch ein Sieb giessen, siedend heiss bis knapp unter den Rand in die saubere, vorgewärmte Flasche giessen, sofort verschliessen, auskühlen.