

# Instagram

Hallo und herzlich willkommen!

Schön, dass Du Dich bei uns reinklickst!

Hier findest Du die Links zu unseren Instagram-Beiträgen.

---

## Rezept: Zitrone-Ingwer-Sirup

Zutaten: (ergibt ca. 250 ml Sirup)

200 Gramm Bio-Ingwer

2 Bio-Zitronen

250 Gramm Rohrohrzucker

500 ml Wasser

Zubereitung:

1. Ingwer und Zitronen gründlich waschen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden, die Zitronen schälen.
2. Ingwer und Zitronenschalen in einem Kochtopf mit 500 ml Wasser aufgießen. Aufkochen und dann 30 Minuten bei geringerer Temperatur köcheln lassen. Währenddessen die beiden Zitronen auspressen.\*
3. Nach 30 Minuten den Ingwer-Zitronenschalen-Sud durch ein Sieb\* in einen weiteren Kochtopf abgießen. Den Saft der ausgepressten Zitronen und den Zucker dazugeben.
4. Unter stetigem Rühren aufkochen, sodass sich der Zucker auflöst. So lange auf geringerer Temperatur einkochen lassen bis die Flüssigkeit etwas dickflüssiger wird. Zwischendurch umrühren. Am Ende den Sirup in eine vorbereitete Glasflasche füllen und diese, sobald der Sirup abgekühlt ist, im Kühlschrank aufbewahren.

\* Wer kein Fruchtfleisch mag, kann den Zitronensaft zusätzlich durch einen Teefilter sieben und auch das Sieb zum Abgießen des gekochten Ingwer-Zitronenschalen-Sud mit einem Teefilter auslegen.

Verzehr:

Bei einem großen Glas/Becher 3 EL Zitrone-Ingwer-Sirup mit heißem Wasser aufgießen. Je nach Vorliebe – manche mögen es weniger scharf oder schärfer – entsprechend mehr oder weniger von dem Sirup. Beim ersten Mal am besten vorsichtig herantasten. ;-)

