

Rosmarin-Sirup



Zutaten

8 Zweige Rosmarin (große Zweige)
2 große Limetten oder Zitronen
200 g Zucker
300 ml Wasser

Zubereitung:

Die gewaschenen Limetten / Zitronen auspressen (es sollten ca. 7 EL Saft sein) und die Schalen in kleine Stücke schneiden. Die Rosmarinzweige grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Sirup mehrere Stunden, besser über Nacht, ziehen lassen. Abseihen, abfüllen und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Tipp: Nach dem Abseihen nochmals aufkochen lassen und heiß abfüllen

Der Sirup wird im Kühlschrank dickflüssig. Bei Erwärmen außerhalb des Kühlschranks wird er wieder „fließend“.

Verwenden des Sirups u.a. für den **Cocktail „Gin-Marie“**: Etwas Eis ins Glas geben, 5 cl Rosmarinsirup, 5 cl Gin und einen Spritzer Zitronensaft zufügen, mit Tonic-Water auffüllen. Einen Zweig Rosmarin als Deko ins Glas geben. Fertig.

Auch Sekt lässt sich mit einem Schuß Rosmarin-Sirup aufpeppen.

