Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten:

1 l	Wasser
1 kg	Zucker
2 Stk.	Zitronen, unbehandelt
30 g	Zitronensäure
	frische Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Gerne wird auch mit Spitzwegerich, Schafgarbe, Gänseblümchen, Giersch, Vogelmiere, Rotkleeblüten oder Taubnessel kombiniert. Wiese und Wald liefern unvergleichlich tolle Aromen für die Herstellung von selbstgemachten Sirupen.:

Heidi Grabner
Seminarbäuerin im Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Frühlingswildkräuter in der Küche*

Kräutersirup

Zubereitung

- Wasser mit Zucker aufkochen und erkalten lassen.
- Zitronen waschen und in Scheiben schneiden.
- Nun die Zitronensäure, die Zitronenscheiben und die Duftkräuter (z.B.: Holunderblüten, Wiesenlabkraut, Waldmeister, Mädesüß, Wiesensalbei, Veilchen, Lindenblüten oder Fichtenspitzen) in die überkühlte Zuckerlösung geben.
- Gut umrühren und den Sirupansatz zugedeckt 2 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Dabei zwischendurch öfters umrühren.
- Abseihen, in saubere Flaschen füllen und verschließen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete