



Ingwersirup

300 g Bio-Ingwer
3 Bio-Zitronen
2 Bio-Orangen
1 kg Vollrohrzucker
1,5 l Wasser
1 TL Kurkumapulver

Ingwer, Orangen und Zitronen waschen. Ungeschält in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Früchte, die Ingwerscheiben, das Wasser und den Zucker aufkochen.

20–30 Min. sanft köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Je länger gekocht wird, umso schärfer wird der Sirup. Gegen Ende des Kochens Kurkuma beigeben.

Danach absieben und den Sirup nochmals aufkochen. Sofort heiß in Flaschen abfüllen und verschliessen.

Ingwersirup mit heißem Wasser aufgegossen wärmt uns schön von innen.

Man kann den Sirup auch mit kaltem Wasser oder Mineralwasser aufgiessen und mit frischem Zitronensaft abschmecken, oder in Prosecco geben für einen feinen Cocktail.

Zum Wohl!