



| Die Küchenschlacht - am 07. Juli 2016 | Zusatzinfo zu Gerlindes Ingwersirup

„Ingwersirup“ von Gerlinde Kreuzeder

Zutaten für eine Flasche à 750 ml

300 g	Ingwer
1 kg	Zucker
1 L	Wasser
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für den Sirup das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ingwerknollen sorgfältig schälen, in dicke Scheiben schneiden und ca. 300 g Ingwer grob hacken. Den gehackten Ingwer in den Topf geben und ca. 15 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Den Zucker nach und nach unter ständigem Rühren in den Topf geben und etwas Salz einrühren.

Den Sirup vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten leicht abkühlen lassen. Den Sirup in eine sterile Flasche abfüllen und im Kühlschrank lagern.

Der Sirup sollte zügig aufgebraucht werden und eignet sich als Bestandteil von Gerlindes Sorbet u. a. auch für die Herstellung von Cocktails und Drinks.