

# SIRUP FÜR LIMONADE MIT INGWER, ROSMARIN UND ZITRONE

Zutaten für ca. 330 ml

## Zutaten:

- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 150 ml stilles Wasser oder Leitungswasser
- 110 g Rohrzucker
- etwa 50 g frischer Ingwer  
(geschält und in feine Scheiben geschnitten)
- vier Rosmarin-Zweige (Nadeln fein gehackt)



## ZUBEREITUNG

Den Zitronensaft zusammen mit dem Wasser und dem Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.

Den Ingwer und den Rosmarin dazugeben und kurz mitköcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Sirup abgedeckt etwa ein bis drei Stunden ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb zuerst in eine Schüssel gießen, den Topf kurz ausspülen, den Sirup noch mal durch das Sieb wieder in den Topf gießen und zum haltbar machen ein weiteres Mal aufkochen.

Wer den Sirup sofort komplett weiterverarbeitet, kann sich das zweite aufkochen sparen.

Wer ihn aufbewahren oder verschenken möchte, füllt ihn in eine (mit kochend heißem Wasser) steril gemachte Flasche und verschließt diese noch heiß.

Für die Limo lässt man den Sirup abkühlen und füllt ihn dann etwa im Verhältnis 1:10 (nach Geschmack auch mehr oder weniger Sirup) mit eiskaltem Mineralwasser und ein paar Eiswürfeln auf und garniert mit Zitrone, einem Rosmarinzwig und einem Stück Ingwer.