

GEWÜRZSIRUP

Ich finde gekauften Glühwein in der Regel nicht besonders trinkenswert, aber mit diesem Sirup ist ganz schnell zuhause einer gezaubert; auch alkoholfreie Varianten lassen sich daraus super kreieren.

Für ca. 750 ml Sirup:

1 Liter Wasser
25 g guten Schwarztee
Abrieb von vier unbehandelten Bio-Orangen
Abrieb von zwei unbehandelten Bio-Zitronen
400 ml frisch gepressten Orangensaft
5 TL Zitronensaft
4 Zimtstangen
12 Nelken
1½ TL Kardamomkapseln
1½ EL Sternanis
Mark von 2 Vanilleschote
500 g Zucker

Aus ¾ Liter des Wasser schwarzen Tee kochen; für vier Minuten ziehen lassen, dann abseihen.

Den Tee zusammen mit Orangensaft, Zitronensaft und dem restlichen Wasser in einen Topf geben. Zitronen und Orangen waschen und die Schale abreiben/fein abschälen (ohne das Weiß!). Kardamom und Sternanis im Mörser grob aufbrechen. Abrieb der Zitrusfrüchte sowie Vanillemark mit Schoten und die restlichen Gewürze zur Flüssigkeit in den Topf geben. Den Zucker mit einem Schneebesen einrühren und die ganze Mischung unter gelegentlichem Umrühren aufkochen.

Den "Gewürzsud" bei geringer Hitze, leicht siedend für 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Flüssigkeit, durch ein mit einem Baumwolltuch ausgelegtes Sieb, in einen weiteren Topf abseihen.

Den Gewürzsud leicht köchelnd auf etwa die Hälfte der Menge sirupartig einkochen. Den fertigen Sirup noch heiß in zuvor sterilisierte Flaschen abfüllen und verschließen.

Meine Rezeptideen zur Verwendung des Sirups:

2 Tassen Glühwein

75 ml Gewürzsirup
150 ml Kirschsafte (oder eine andere Sorte roten Saft)
350 ml trockenen Rotwein

3 Tassen Kinderpunsch (alkoholfrei)

75 ml Gewürzsirup
200 ml Apfelsaft
500 ml Früchtetee

Tipp: Wer sowas mag, kann den Sirup auch als "Shot" in den Kaffee geben und so einen Weihnachtslatte o.ä. kreieren.