

Ingwersirup

(für Ingwerlimonade oder Ingwereistee)

Für eine hausgemachte Ingwerlimonade oder einen Ingwereistee braucht's nicht viel – nur einen selbstgemachten Ingwersirup. Einmal zubereitet hält er sich gut im Kühlschrank. Durch den Saft und die Filets von 2 Zitronen bekommt der Sirup zusätzlich eine schöne, frische Säure.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für gut 500 ml:

75 g frischer Ingwer
2 Zitronen
200 g Zucker
400 ml Wasser



Zubereitung des Ingwersirups mit Zitrone:

Die Schale der Zitronen entfernen und über einem Topf filetieren. (Eine ausführliche Anleitung, wie man Zitrusfrüchte filetiert, findet ihr [hier auf dem Blog](#)). Den verbliebenen Saft im Rest der Zitrone mit der Hand auspressen und samt den Filets im Topf sammeln. Wenn Kerne vorhanden sind, diese entfernen. Den frischen Ingwer schälen und quer zur Faserrichtung in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben, den Zucker und das Wasser zu den Zitronen in den Topf geben. Das Ganze aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und alles zusammen abkühlen lassen.



Nun ist der selbstgemachte Ingwersirup auch schon fertig und kann nach Lust und Laune verwendet werden. Ordentlich verschlossen hält er sich zudem gut im Kühlschrank. Am nächsten Tag ist der Sirup sogar noch besser durchgezogen; dann schmecken auch die Zitronenfilets schön nach Ingwer und wer mag, kann sich natürlich auch die ein oder andere Ingwerscheibe gönnen.

Ich verwende diesen Sirup mit Ingwer und Zitrone sehr gern für Ingwerlimonade oder Ingwereistee. Für eine selbstgemachte Ingwerlimo etwas von dem fertigen Ingwersirup in ein Glas oder eine Karaffe geben (unbedingt darauf achten, dass auch ein paar Scheiben von dem leicht kandierten Ingwer und einige Zitronenfilets dabei sind), Eiswürfel dazu geben und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen – fertig!

Der Ingwereistee wird genau so gemacht, nur dass anstatt Mineralwasser kalter, schwarzer Tee verwendet wird. Das Mischungsverhältnis beträgt für beide Getränke in etwa 1 Teil Ingwersirup und 4 Teile Wasser bzw. Tee.

Durch den leicht scharfen, säuerlichen Ingwersirup, hat man so in kurzer Zeit zwei verschiedene Getränke, die richtig erfrischend sind – und sehr gesund ist Ingwer ja auch noch!

Außerdem bin ich mir sicher, dass sich dieser Sirup noch bei vielen weiteren Gelegenheiten einsetzen lässt. Spontan fallen mir schokoladige Desserts ein, oder ein Ingwersorbet... Für was habt ihr den Ingwersirup noch verwendet?

