



R e z e p t

Rosmarinsirup

Dieser Sirup ist sehr einfach zu machen, duftet intensiv nach Rosmarin und eignet sich wunderbar als aromatischer Twist im Gin Tonic. Gekühlt hält er sich monatelang.

Zutaten für ca. 250 ml

- 140 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Streifen Zitronenschale (ca. 5 cm, möglichst nur das Gelbe)
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

- In einem Topf das Wasser und den Zucker so lange erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
- Topf vom Herd nehmen und die Rosmarinzweige mit der Zitronenschale ganz in die Flüssigkeit legen. Zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.
- Den Zitronensaft zugeben, alles zusammen aufkochen und 7 Minuten ohne Deckel simmern.
- Rosmarin und Zitronenschale entfernen und den Sirup heiß in eine ausgekochte Flasche gießen. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank lagern.
- Für einen Rosmarin Gin Tonic etwa 1 EL vom Sirup verwenden und ein sehr trockenes Tonic wählen.