

Rosmarin-Zitronen-Sirup

Zutaten:

- 2 Bio-Zitronen
- 1 Bund Rosmarin (ca. 55 g)
- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker



Zubereitung:

1. Wasser und Zucker in einem Kochtopf unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die in Scheiben geschnittenen Zitronen und den etwas zerkleinerten Rosmarin dazugeben und kurz köcheln lassen.
3. Den Sirup über Nacht im abgedeckten Kochtopf ziehen lassen.
4. Den Sirup am nächsten Tag abseihen und nochmals kurz aufkochen.
5. Anschließend in heiße, sterile Flaschen abfüllen und diese sogleich verschließen.