

Trübeli Sirup Rezept

Zutaten für ca. 1 Liter Sirup

1 kg sehr reife rote Trübeli

300 ml Wasser

600 g Zucker

Saft von einer Zitrone



Zubereitung

Trübeli säubern. Die Blätter und Stiele der Trübeli entfernen.

Die Trübeli danach gut waschen und abtropfen lassen.

Die losen Trübeli in eine hohe Pfanne geben und das Wasser dazu giessen.

Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Trübeli weich sind.

Die Trübeli werden nicht püriert, da sonst zu viel Pektin vorhanden ist.

Herd ausschalten und die Trübeli durch ein Siebe passieren. Ca. 3 Stunden abtropfen lassen, um möglichst viel Saft zu erhalten. Daraus ergibt sich ca. 1 Liter Saft.

Saft, Zucker und Zitronensaft in die bereits verwendete Pfanne geben und kurz umrühren.

Den Saft ca. 2-3 Minuten kochen. Gut beobachten, da der Saft nicht zu dick werden soll.

Saft in sterilisierte Gläser abfüllen, gut verschliessen und auf einem Tuch erkalten lassen.

Servieren

2-3 Esslöffel Sirup in ein Glas geben, mit Wasser auffüllen und geniessen. Garnieren mit einem Minzblatt.

