



Kirsch-Sirup

Zutaten

1kg entsteinte Kirschen

400ml Wasser

200g Zucker

1 Tlf Ascorbinsäure

optional: Limettenscheiben, Orangenscheiben, Zitronenscheiben, Zimt, Vanille, Kardamom, Tonkabohne je nach Geschmack und Saison

Alles zusammen in einem Topf bei 85°C ,45min. ziehen/sieden lassen. Mit einem Pürierstab (vorher bitte alle Aromaten rausnehmen) einmal grob durchfahren. Zuerst durch ein Sieb absehen und gut ausdrücken. Im Anschluss noch einmal durch ein sehr feines Sieb, besser ein Baumwolltuch (ohne Weichspüler/ Waschpulver- Aroma) abpassieren und gut ausdrücken. Weder sollte was von dem Saft übrig bleiben noch sollte der Sirup Püree enthalten. Den aufgefangenen Sirup in Flaschen abfüllen, erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Falls Sie eine größere Menge auf Vorrat zubereiten möchten, empfehle ich, den Sirup erneut einmal kurz aufzukochen, evtl. entstehenden Schaum abzuschöpfen und in sterile, ausgekochte Flaschen abzufüllen und sofort zu verschließen.

TIPP: Das übriggebliebene Kirschpüree/-brei können Sie zum Eis geben oder es zu Chutney, Marmelade oder in einem Rührkuchen verarbeiten.



LANDHAUS ENGELBERG
IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Rezepte von
Emre Demiryüleyen
Museumsgastronomie
Landhaus Engelberg
www.landhaus-engelberg.de