

Leicht   

Ribiselsirup von Frau Kathrin

Zutaten

1 kg Ribiseln
750 g Kristallzucker
Saft einer Zitrone
300 ml Wasser (zum Einweichen)
Wasser zum Auffüllen auf 900 ml

Dauer

20 Minuten Zubereitung
Über Nacht durchziehen lassen
1 Stunde abtropfen lassen
10 Minuten kochen

Damit die Flaschen wirklich steril sind, einfach mit kochendem Wasser ausspülen oder kurz im Backofen bei 100 Grad trocknen lassen.

Zubereitung

- ① Die Ribiseln waschen und von den Stielen streifen. In einer großen Schüssel mit 300 ml Wasser einweichen und die Beeren gut zerstampfen, bis ein saftiger Brei entsteht. Die Schüssel abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- ② Am nächsten Tag den Beerenbrei in ein feines Sieb geben und ca. 1 Stunde geduldig abtropfen lassen. Wichtig: die Früchte dabei nicht durch das Sieb drücken oder rühren, sonst wird der Sirup trüb!
- ③ Den aufgefangenen Saft abmessen und mit Wasser auf 900 ml auffüllen.
- ④ Den Ribiselsaft gemeinsam mit dem Kristallzucker und dem Saft einer Zitrone in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Ca. 1 Minute köcheln lassen und dabei den entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen. Den Topf anschließend von der Herdplatte nehmen.
- ⑤ Den noch heißen Sirup sofort in sterile Schraub- oder Bügelflaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel gelagert hält er sich bis zu 6 Monate. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Wochen verbrauchen.