Ingwersirup selbst gemacht

Mit diesem Rezept für Ingwersirup selbst gemacht, lassen sich Erkältungen effektiv in die Flucht schlagen. Er schmeckt dabei auch noch echt lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

160 g	Ingwer
500 ml	Wasser
250 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Für **Ingwersirup selbst gemacht**, zuerst den Ingwer schälen und in etwa Fingerkuppen große Stücke schneiden. Die Ingwerstücke in einen Topf geben und die Zitrone darüber auspressen. Wasser zugeben und für etwa zwanzig Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

2. Das Ingwerwasser nun durch ein Sieb gießen und die Ingwerstücke entsorgen. Das Wasser wieder in den Topf geben, Zucker dazu und aufkochen lassen. So lange weiterköcheln lassen, bis das Wasser sirupartig wird. Vom Herd nehmen, gleich in Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

Tipp

Der Ingwersirup kann beispielsweise bei hartnäckigem Husten als Hustensaft gelöffelt werden. Der leckere Sirup lässt sich aber auch mit Mineralwasser mischen. Schmeckt schön erfrischend, ganz besonders mit ein paar Eiswürfeln.