

## Gin Tonic Sirup

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

12  
Std.

ZUBEREITEN

105  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Drinks

900 ml Wasser  
500 g Zucker  
200 g Agavendicksaft  
2 Stängel Zitronengras  
1 Bio Orange  
2 Bio Zitronen  
1 Bio Limette  
2 Kaffir Limettenblätter  
20 g Chinarinde  
1 Esslöffel Sternanis  
1 Esslöffel Piment  
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer  
1/2 Teelöffel Salz  
100 ml Apfelsaft naturtrüb  
1 Lorbeerblatt  
2 Zweig(e) Rosmarin

Gin Tonic ist schon eine tolle Sache. Aber kennst du das auch? Da lädst du mittags auf der Arbeit spontan Kollegen zum After Work Gin Tonic ein. Doch abends zu Hause angekommen fällt dir auf: Ist ja gar kein Tonic Water mehr da.

Die ideale (und noch leckerere) Lösung ist ein selbst

eingekochter Tonic Sirup. Klar, der Sirup braucht etwas Zeit und Vorbereitung. Aber dafür hält er auch ewig und du hast immer einen ausgefallenen, exotischen Gin Tonic im Angebot. Die frische von Zitronengras und Kaffir-Blättern vermischen sich mit Zitrusnoten der Zesten, der Schärfe des Pfeffers, der Säure der Fruchtsäfte und den duftenden Gewürzen.

Du musst lediglich Eiswürfel, Gin, 20 ml Sirup und Sprudelwasser miteinander verrühren. Fertig ist der beste Feierabend-Drink der Welt.

Wenn du schon mal dabei bist, kannst du auch direkt die zwei- oder dreifache Menge produzieren. Auch als Geschenk macht sich der komplexe Sirup hervorragend. Außerdem wird deine Oma Augen machen, wenn sie gerade frische Marmelade am Herd einkocht und du dich mit deinen Zutaten für einen Tonic Sirup neben sie stellst.

- 1 -

Zitronengras mit dem Messerrücken aufklopfen und in grobe Stücke schneiden.

- 2 -

Zesten von allen Zitrusfrüchten abschälen. 1 Zitrone beiseite legen (diese wird nicht weiter gebraucht). Von den restlichen Zitrusfrüchten den Saft auspressen.

- 3 -

Wasser, Apfelsaft, Zesten, Säfte, Zitronengras, Rosmarin, Lorbeerblatt, Limettenblätter, Chinarinde, Piment, Sternanis, Pfeffer und Salz bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Auf mittlere Hitze zurück stellen und 30 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

## Gin Tonic Sirup

Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf umfüllen. Zucker und Agavendicksaft dazugeben, nochmals aufkochen und unter Rühren ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

- 5 -

Sirup in sterile Gefäße umfüllen und fest verschließen.