

Chai-Sirup nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 9 g Kardamomsamen oder 2 TL Kardamom ganz
- 9 g schwarzer Pfeffer und/oder 2 TL Zimtblüten
- 8 Stk. Zimtstangen
- 5 Stk. Sternanis
- 6 g Nelken
- 60 g Ingwer frisch
- 2,5 kg Rohrohrzucker
- 2,5 Lt Wasser

Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Flaschen à 3.5 dl
- 1 grosse Pfanne (min. 6 Liter Inhalt)
- 1 Sieb, 1 Tuch zum Abseihen, 1 Schöpfkelle, 1 Trichter
- 1 Mörser

Vorgehen

1. Alle Gewürze im Mörser leicht anbrechen, Ingwer gut waschen, in Stücke schneiden, restliche Zutaten bereitstellen
2. Gewürze in die Pfanne geben, leicht anrösten, bis es fein duftet (nicht verbrennen!), Ingwer begeben, kurz mitrösten, mit dem Wasser ablöschen, aufkochen,
3. Zucker begeben langsam aufkochen, 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Achtung: kocht gerne über!
4. In der Zwischenzeit Flaschen gut ausspülen, im Lavabo mit kochendem Wasser auffüllen. Darauf achten die Verschlüsse mit dem kochendem Wasser ebenfalls zu überbrühen.
5. Sirup durch ein feines Tuch abseihen, noch einmal kurz aufkochen, Wasser aus den Flaschen ausgiessen, Sirup abfüllen, Flaschen verschliessen, kurz auf den Kopf stellen, abkühlen lassen. Erst dann Sirupreste abspülen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

Haltbarkeit

Sterilisieren ist nicht nötig, nur wenn die Zuckerkonzentration gesenkt wird. 1:1 ist gut haltbar. Verschlossen hält der Sirup mindestens 1,5 Jahre oder auch länger.

Wichtig

Immer saubere Flaschen mit neuen Gummidichtungen verwenden (Ersatzdichtungen gibt es meist dort, wo die Flaschen gekauft wurden).