

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Spitzwegerich-Sirup

Man braucht ein Glas z.B. ein Rotkohlglas, jede Menge (mehrere Hände voll) Spitzwegerich und Rohrohrzucker oder Honig. Ich habe Zucker verwendet. Der Spitzwegerich wird gewaschen, trocken geschleudert und nun immer abwechselnd mit dem Zucker in das Glas geschichtet. Begonnen habe ich mit einer Lage Spitzwegerich, geendet mit Zucker, denn der konserviert und bildet somit einen guten Abschluss. Man kann den Spitzwegerich vorher grob zerkleinern, muss aber nicht. Das Glas wird gut verschlossen. Klassisch nimmt man Pergament und bindet es mit Schnur fest um das Glas. Wer das nicht zur Verfügung hat, schraubt den Deckel fest. Der Sirup ist jetzt fertig angesetzt, ich habe allerdings noch zwei Tage gewartet, denn über Nacht sacken die Blätter zusammen und man kann noch nachschichten.

GartenbesitzerInnen können ihn nun eingraben, ein ca. 50 cm tiefes Loch sollte reichen. Nach dem Eingraben bitte gut markieren, sonst wird das Wiederfinden schwierig. Nach 2-3 Monaten ist ein intensiver Sirup entstanden und das Glas kann wieder ausgegraben werden. Wer keinen Garten hat, stellt das Glas in den Keller, auch dort sollte eine einigermaßen gleichbleibende Temperatur herrschen. Jetzt muss der Sirup durch ein Sieb gegossen und in – bevorzugt dunkle – Flaschen abgefüllt werden.

Er wirkt gegen Husten und ist mit Sekt oder Selters aufgefüllt ein leckeres Getränk.