



Brennesselsirup

von Gabi Bürgler

Zutaten

- 10 Liter Eimer
- 100 g Zitronensäure
- junge Brennesselspitzen
- 3 kg Zucker
- Weckglas - 5 Liter

Zubereitung

1. Einen 10 Liter Eimer voll mit schönen jungen Brennesselspitzen (samt Stängel) füllen (wenn man Brennesel zusammendrückt ist der Eimer halb Voll)
2. Brennessel sauber waschen und in ein Weckglas (5 Liter) füllen
3. Mit 100 g Zitronensäure bestreuen und mit 3 Liter Wasser aufgießen
4. Mit den Scheiben von drei Bio Zitronen abdecken und so 48 Stunden stehen lassen.

-
5. Durch ein Tuch abseihen und mit 3 kg Zucker vermischen
 6. Zucker solange rühren bis er sich völlig aufgelöst hat und dann in Flaschen abfüllen.

