

Zitronenmelissen-Sirup

In meinem Garten wächst viel Zitronenmelisse. Wie kann ich damit Sirup machen?

Dora Sigrist-Neukomm, Räfz

Für 5 Liter: 75 g Zitronenmelissen-Blätter, 4 l Wasser, 4 kg Zucker, 50 g Zitronensäure (aus der Drogerie)

Die Blätter waschen, in eine grosse Steingutschüssel geben und mit 4 Liter kochendem Wasser übergiessen. Vollständig erkalten lassen und Melissenblätter herausnehmen. Zucker zum Sud geben und aufkochen. Dann Zitronensäure beugeben und den Sirup in sterilisierte, heisse Flaschen füllen und sofort verschliessen.

Gabriela Stammbach

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel.* Sie können auch anrufen: *Coop-Line, Tel. 156 46 00, Code 2601 (86 Rp./Min.)*
