

Shrub (Blutorangen-Sirup)

Zutaten:

- 500 g Blutorangen
- alternativ: Saftorangen
- 200 g Kokosblütenzucker
- 2 TL Honig
- 100 ml Wasser
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 1 Schote Vanille
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- 0.5 TL gemahlene Muskatnuss
- 3 Zweige frischer Thymian
- 100 ml Apfelessig

Ingwer schälen und fein reiben, Vanilleschote auskratzen. Die Orangen sehr gründlich unter heißem Wasser abwaschen, abtrocknen. Anschließend schälen. Die Schalen mit dem Zucker vermengen, kräftig zerdrücken, um die Öle freizusetzen. Mischung beiseitestellen.

Die Orangen entsaften. Den Saft mit Zucker und Schalen sowie Thymian, Ingwer, Gewürzen, Honig und Wasser in einen Kochtopf geben. Auf kleiner Flamme sehr vorsichtig erwärmen, damit sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen und mindestens 2 Stunden ziehen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Anschließend 70 ml Essig hinzufügen und probieren. Sollte der Shrub noch nicht sauer sein, die restlichen 30 ml hinzufügen. Durch ein feines Sieb in ein sauberes, sterilisiertes Glas abseihen. Im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sich der Shrub mindestens 2 Wochen.

Für einen Drink je nach Geschmack 10-20 ml Shrub in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben und mit Tonic oder Soda auffüllen. Mit Thymian und Orangenzenen garnieren. Ein idealer alkoholfreier Begleiter - etwa für Fleischgerichte. Der Shrub eignet sich auch gut zum Mischen mit alkoholfreiem Sekt oder Gin.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 01.03.2023

Koch/Köchin: Oliver Schwarzwald

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen