

Shrub mit Sommerfrüchten

Der Geheimtipp unter den selbst gemachten Getränken.
Seine Zutaten - Frucht, Zucker, Essig -
sind so einfach wie genial und harmonieren wunderbar miteinander.
Eine ganz neue Art Geschmackserlebnis.

Zutaten für 3,5 dl

250 g Früchte, reif
220 g Zucker
120 ml Essig

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + kühl stellen

- 1 Früchte waschen, abtropfen lassen und bei Bedarf entsteinen. Je nach Grösse grob zerteilen. Früchte mit Zucker vermischen. Über Nacht oder auch länger kühl stellen.
- 2 Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und über eine weitere Schüssel hängen. Absieben, sehr gut durchpressen, sodass möglichst viel Saft aufgefangen wird, Essig darunter-rühren.
- 3 Shrub in saubere Flaschen oder Gläser füllen, verschlies-sen und im Kühlschrank aufbewahren. Passt zu Prosecco, als erfrischender Sirup, in Salaten und Saucen.

Tipp

Aromaexplosion: Hochwertigen Essig (Weisswein oder Frucht) verwenden. Abgeriebene Schalen von Zitrusfrüchten, Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Minze, geschälter Ingwer in Scheiben geschnitten, Lavendel- oder Rosen-blüten, Pfefferkörner, Zimt oder getrocknete Chilischoten. Muscovadozucker sorgt für ein feines Karamellaroma.

