



Kräuterhexenpost

Vom Ferienparadies Daxlberger Hof

Theo und Gabi Buchöster

Daxlberger Straße 8

D-83313 Siegsdorf

Fon: 08662-9264



Salbei-Sirup

von Gabi Buchöster, Daxlberger Hof

Zutaten:

2 Handvoll frische Salbeiblätter
500 g Zucker
600 ml Wasser
1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf 10 Minuten lang einkochen. Die in große Stücke geschnittenen Salbeiblätter in die noch kochende Flüssigkeit geben und einmal kurz aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die in Scheiben geschnittene Zitrone zugeben. Mit einem Deckel den Topf abdecken und das Ganze über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Sirup durchfiltern und dann nochmals kurz aufkochen. Noch heiß in gut ausgespülte warme Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Tipp:

Bei Halsschmerzen 1 Esslöffel vom Sirup in einem Glas mit heißem Wasser oder Tee auflösen und so warm wie möglich trinken.