



Colasirup

Zutaten für den Colasirup:

100 g Colakraut (etwa 75 g ohne Stängel)

1 Zitrone

15 g Zitronensäure

900 ml Wasser

200 g brauner Zucker (man kann auch Muscavozucker verwenden, oder diesen 1:1 mit braunem Zucker mischen, da dieser für eine intensivere braune Farbe des Sirups sorgt)

600 g weißer Zucker

Das Colakraut, oder auch Eberraute genannt, wird vom Stängel abgezupft und zusammen mit der in Scheiben geschnittenen Zitrone und der Zitronensäure in einen Topf gegeben. Mit dem Wasser übergießen, gut durchrühren und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach wird die Mischung aufgekocht und lässt sie 5 Minuten köcheln. Nun wird sie durch ein Haarsieb filtriert. Die aufgefangene Flüssigkeit mischt man mit dem Zucker und lässt sie für weiter 15 Minuten köcheln. Eventuell noch durch einen Kaffee- oder Teefilter filtrieren und noch heiß in saubere Flaschen füllen.

TIPP: Gießt man den Sirup mit kohlenensäurehaltigem Wasser auf, schmeckt es fast wie Cola.

Man kann für den Colasirup auch nur weißen Zucker nehmen.

