

ERDBEER-SHRUB



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 30 Minuten Arbeitszeit, 2-3 Tage durchziehen lassen
- Menge: ca. 300ml Sirup
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 1-2 verschließbare Gläser
- 200g Erdbeeren
- Bio-Apfelessig
- Bio-Rohrzucker
- schwarzer Pfeffer



ZUBEREITUNG

Corine hat für uns das Instagram Hype-Rezept unter die Lupe genommen. Ehrlicherweise ist ein echter Shrub, so wie es das Original nach orientalischem Rezept will, eine sehr zeitintensive Angelegenheit. Denn dieser, auf Essig und Früchten basierende Sirup sollte für mindestens 4 Wochen ziehen. Vier Wochen war für Corine dann doch zu lange – daher hat sie bei ihrer Variante die Wartezeit verkürzt, schmeckt aber trotzdem sehr erfrischend und begeistert Groß und Klein! Also man sollte zumindest am Mittwoch starten, um am Wochenende bei der Grillfeier oder Gartenparty damit auftrumpfen zu können.

Wie funktioniert's?

Die Erdbeeren putzen, klein schneiden und in das Glas (die Gläser) geben. 60g Rohrzucker dazugeben und schütteln. Eine ordentliche Prise Pfeffer aus der Mühle, sowie 5-8 Pfefferkörner dazugeben. Nun so weit mit Apfelessig aufgießen, dass alle Früchte gut bedeckt sind. Eine Fingerbreite sollte dann noch im Glas Platz sein, damit du die Mischung gut schütteln kannst. Der Zucker, die Erdbeeren und der Pfeffer sollen sich gut verteilen und vermengen. Danach ab in den Kühlschrank damit. In den darauffolgenden Tagen hin und wieder gut schütteln.

Die Flüssigkeit wird wunderbar rot. Die Erdbeeren geben ihr gesamtes Aroma an den Essig ab, Zucker und Pfeffer unterstützen dabei den Geschmack. Abschließend die Masse durch ein Sieb abseihen. Die Früchte noch etwas an- bzw. ausdrücken und weggeben. Zur Flüssigkeit kommen jetzt noch 120g Rohrzucker. Diese wird jetzt für mindestens 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren zu Sirup eingekocht.

In ein sauberes, verschließbares Glas oder eine Flasche füllen, kühlstellen und bereit ist der Shrub! Dieser hält nun ca. 1 bis 2 Wochen im Kühlschrank.

Unsere Corine hat uns auch noch einen köstlichen Tipp mitgegeben: Am besten schmeckt der Erdbeer-Shrub mit einer Hand voll Eiswürfel, kaltem Sodawasser, etwas Limette und ein paar Blättern frischer Minze oder Melisse. Ein herrliches Sommergetränk! Der Shrub passt aber auch wunderbar in den Sekt als Aperitif oder als Verfeinerung über einer Kugel Vanilleeis.

