

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: ORF



Erdbeersaft

Köchin: Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer

- 1 kg Erdbeeren
- Saft von 2 Zitronen
- 5 Pfefferminzblätter
- 1 Zitronenverbena-Zweig
- Wasser nach Bedarf
- 600 g Kristallzucker

Zubereitung:

Schritt 1:

Die Erdbeeren klein schneiden

Schritt 2:

Erdbeeren in einem Topf mit Zitronensaft und Kräutern auf ca. 80 Grad erwärmen und ca. 5 min bei dieser Temperatur ziehen lassen

Schritt 3:

Anschließend durch ein feines Sieb abtropfen lassen und den Saft mit Wasser auf ½ l auffüllen

Schritt 4:

Danach den Zucker einrühren und alles auf 85 Grad Celsius erhitzen

Schritt 5:

Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Saft in saubere Flaschen füllen und diese rasch verschließen

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Schritt 6: Die Flaschen liegend auskühlen lassen.

Infos und Tipps:

Der Erdbeersaft lässt sich bis zu 3 Monate lagern, danach verliert er seine Farbe

Kinder lieben mit diesem Saft beträufelten Vanillepudding besonders

Er passt auch zum Aufspritzen mit Mineralwasser (oder Prosecco)

Außerdem schmeckt er zu Panna Cotta, Milchreis oder Grießflammerie