Waldmeister

Mein Rezept für Waldmeistersirup *(Galium odoratum, Syn.: Asperula odorata)*

Wo u. Wann Waldmeister finden?

frischer saftiger Waldmeister ist am besten im Mai(je nach Region bis zu einem Monat Unterschied) möglichst vor der Blüte in Mischwäldern an sonnigen Tagen (wenn dieser gut im Saft steht) anzutreffen und zu Sammeln. Oft ist er auch in Massen anzutreffen.(siehe Foto oben). Bitte nicht mit klebenden Gattungen verwechseln, riecht spätestens nach dem Sammeln dann auch nicht so kräftig nach echtem frischen Waldmeister.

Sammeln

beim Sammeln (praktisch mit Scherre) darauf achten das harte oder schon dunkle stellen unten nicht mitgesammelt werden. Dann am besten nur die Blätter(im Stengel mehr Bitterstoffe)entweder leicht Trocknen(mehr Aroma)oder vor dem Kochen einige Stunden einfrieren.

10min. Kochen!

zuerst 1kg Zucker mit 1l Wasser under gelegentlichen Rühren auflösen. Dann die schnell (damit das Aroma nicht beim waschen verloren geht) aber gründlich in kaltem Wasser gewaschenen Waldmeisterblätter (ca.100gramm) mit in den Topf geben und 10 min. Kochen. Dann abseien und

Abfüllen

sauber gereinigte Glasflaschen mit einem Trichter befüllen

und um den Sirup länger halbar zu machen stellen Sie die verschlossenen Gläser (auch übereinander ist möglich) in einen ausreichend großen Topf (mindestens 101) mit leicht wallendem (nicht kochendem!) Wasser, bis eine Kerntemperatur von etwa 80 °C erreicht ist. In der Regel wird dies rund 15 Minuten dauern. Sollten Sie einen Heißluftdämpfer besitzen, ist es auch möglich die Gläser darin bei 100% Dampf und rund 100°C zu sterilisieren.

- Lagern Sie die gut verschlossenen Gläser oder Flaschen an einem kühlen und dunklen Ort.
- Die Haltbarkeit beträgt mindestens mehrere Monate bis zu einem Jahr. Werfen Sie von Zeit zu Zeit aber einen Blick auf die gelagerten Gläser. Hat sich an der Oberfläche ein weißer oder grauer Schleier oder Bodensatz gebildet oder ist die Flüssigkeit trüb, dann sollten Sie die ehemaligen Delikatessen entsorgen - so schwer es Ihnen auch fällt.

Dann den Sirup Menge je nach Geschmack mit kaltem Wasser, Mineralwasser,Bier,Vodka,Sekt,Wein etc. Mischen und sich von dem betörenden Natürlich erfrischenden Geschmack berauschen lassen.

Das Rezept und die Mengenangaben stammen aus meiner eigenen persönlichen Erfahrung und Sammelort. Ich kann daher keinerlei weiterführende Haftung oder Verantwortung für das Rezept und die gemachten Mengenangaben übernehmen da natürlicher Waldmeister unterschiedliche Mengen Cumarin enthält und ausserdem jeder auf verschiedene Inhaltsstoffe und Mengen anders reagiert.
Ideen und Suggestionen bitte an info@bayerralf.de