

# Johannisbeer-Kirsch-Sirup

*Und so wird es gemacht:*

*Zutaten (ca. 1 Liter):*

- *500 Johannisbeeren rot*
- *500 g Kirschen*
- *Saft einer Zitrone*
- *1 Kilo Zucker*
- *Mark 1 Vanilleschote (Vanilleschote mitkochen)*
- *500 ml Wasser*

*Anleitung:*

1. *Die Johannisbeeren waschen und vom Stiel verlesen. Die Kirschen ebenfalls waschen, in der Mitte durchschneiden und entkernen.*
2. *Zucker, Zitronensaft, 500 ml Wasser, das Mark der Vanilleschote, sowie die Vanilleschote selbst in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und das Obst hinzufügen. Die Vanillestange entfernen. Alles ein wenig mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.*
3. *Die Masse nun ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen/ziehen lassen. Das Wasser nimmt nun den Geschmack der Früchte an.*
4. *Alles durch ein feines Sieb oder ein Küchentuch filtern.*
5. *Den Sirup nochmals in einem Kochtopf aufkochen und unter Rühren ca. 3 Minuten sprudeln lassen.*
6. *Anschließend in heiße Glasflaschen abfüllen, verschließen und kühl lagern.*

*Hier kommt noch ein Tipp für eine herzhaftere Variante:*

*Lasst die Vanilleschote weg und fügt stattdessen vor dem Ziehen/Einwirken ein paar Blätter frisches Basilikum hinzu.*