



Wieselsirup

Gelincik Şerbeti



2 Gläser Wieselblätter
2 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser
1 Zitronensaft
1 TL Ingwer

- # In einen Sieb 2 Gläser Wieselblätter füllen, gut auswaschen und durch den feinen Sieb abtropfen lassen.
- # Die ausgewaschenen und abgetropften Wieselblätter in einen Stahltopf geben, Zitronensaft und Ingwer hinzugeben und bis sie Ihre Form verlieren kneten.
- # Zu dieser Mischung zwei Gläser Wasser und Zucker hinzugeben und auf den Herd stellen und ein paar mal unter umrühren aufkochen lassen.
- # Die rote Flüssigkeit dieser Mischung mit Hilfe eines Siebes abtropfen und auffangen und in einem Topf auf den Herd stellen.
- # Den Topf offen ohne Deckel zum Kochen bringen und so lange kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- # Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Vor dem Servieren in ein Glas kaltes Wasser 2 Esslöffel von dem Sirup geben, mischen und kalt servieren.

Tipp: Im April und Mai wachsen Wiesel auf den Wiesen, sie sind wildwüchsig und haben eine rote Farbe. Sie haben sehr viel Heilwirkung, riechen angenehm und Ihre Art ist kurz vor dem Aussterben. Nach einer Forschung wird es die Wiesel nach 30 Jahren nicht mehr geben, wenn nichts dagegen unternom wird.