

Brennnesselsirup

Zutaten:

- 3-4 Hände voll junger Brennnesseln
- 1 Zitrone
- 800ml Wasser
- 800g Zucker

Zubereitung:

Die zerkleinerten Brennnesseln in einen Topf gegeben.

Die Zitrone in Scheiben schneiden und dazugeben.

Mit heißem Wasser übergießen, den Topf abdecken und kaltstellen.

Für 2 Tage ziehen lassen.

Dann mit dem Zucker verrühren, nochmals aufkochen und heiß in saubere Flaschen füllen.

