

Rezept

Holunderblütensorbet mit Rhabarber

Ein Rezept von Holunderblütensorbet mit Rhabarber, am 09.06.2026

Zutaten

2 Stangen Rhabarber (geputzt etwa 180 g)	1/2 Vanilleschote
1 gestr. EL Zucker	100 ml halbtrockener Weißwein
1 Stück Bio-Orangenschale (6-8 cm lang)	300 ml Sekt
150 ml Holunderblütensirup (selbstgemacht, alternativ Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 650 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen. Die Stangen in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
2. Den Zucker in einen kleinen Topf (20 cm Ø) streuen und hellbraun karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen. Orangenschale, Vanilleschote und -mark zugeben und bei schwacher Hitze etwa 3 Min. köcheln lassen. Die Rhabarberstücke einrühren und in 3 Min. weich garen. Den Rhabarber im Tiefkühlgerät vollständig auskühlen lassen.
3. Den Rhabarber in ein Sieb abgießen, dabei etwa 50 ml Sud auffangen. Vanilleschote und Orangenschale entfernen. Die Rhabarberstücke wieder ins Tiefkühlgerät stellen.
4. Den Rhabarbersud mit Sekt und Holunderblütensirup verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Zuletzt die Rhabarberstücke gut unterrühren. Das fertige Sorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.