Rezept

Rhabarber-Amaro

Ein Rezept von Rhabarber-Amaro, am 12.10.2024

Zutaten

- **125 g** rotstieliger Rhabarber
- **1 ½ EL** getrocknete Enzianwurzel (Apotheke oder Kräuterladen)
- **75 ml** reiner Aloe-Vera-Saft (Drogeriemarkt, Bioladen)
- **200 g** Zucker
- **1 Päckchen** Safranfäden
- **525 ml** Grappa, ersatzweise Doppelkorn (40 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Rhabarberscheiben in eine weithalsige Flasche füllen und mit dem Zucker bestreuen. Die Flasche verschließen und die Mischung über Nacht ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Enzianwurzel und den Safran zugeben, alles mit dem Grappa übergießen. Die Flasche wieder verschließen und die Mischung warm und dunkel 2-3 Wochen ziehen lassen, ab und zu die Flasche schütteln.

3. Danach den Alkoholansatz durch eine Kaffeefiltertüte seihen, die Rückstände fest ausdrücken. Das Filtrat mit dem Aloe-Vera-Saft vermischen und den Likör in eine saubere Flasche füllen. Kühl und dunkel aufbewahren. Am besten schmeckt er, wenn Sie ihn noch ca. 6 Monate ruhen lassen. Bei Bedarf nochmals durch eine Kaffeefiltertüte seihen.