Rezept

Rhabarber-Wodka

Ein Rezept von Rhabarber-Wodka, am 12.10.2024

Zutaten

- **400 g** Rhabarber
- **300 ml** Wodka (ca. 40%)
- **150 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 380 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: mind. 6 Monate

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen und waschen, die Blätter abschneiden. Dicke Stangen längs halbieren und alle Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Rhabarber und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Mischung zugedeckt ca. 12 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

3. Den Rhabarber samt Saft und nicht aufgelöstem Zucker in ein großes Einmachglas (ca. 0,7 l) geben. Mit dem Wodka aufgießen. Die Mischung fest verschlossen 3-4 Wochen ziehen lassen - während dieser Zeit den Rhabarber am besten mit einem Gewicht beschweren (z. B. mit dem Glasdeckel eines Einmachglases oder einem kleinen Teller), sodass er von Alkohol bedeckt ist.

4. Den Rhabarber-Wodka durch ein feines Sieb in eine Schüssel abseihen. Hat sich am Boden Satz gebildet, nach Belieben zusätzlich durch ein mehrfach gefaltetes Mull- oder Stofftuch filtern.

5. Den Rhabarber-Wodka mithilfe eines Trichters in eine Flasche umfüllen und kühl lagern.