

Rezept

Rhabarbersirup

Ein Rezept von Rhabarbersirup, am 11.12.2024

Zutaten

etwa 650 g Erdbeer-Rhabarber (es sollten nach dem Putzen 500 g Fruchtfleisch sein)
Saft von ½ Zitrone

250 g Zucker
50 g Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in fingerdicke Stücke scheiden. Mit ¼ l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten zu einem weichen Mus kochen. Durch ein feines Sieb gießen und den Saft auffangen, die Rhabarberstückchen mit einer Schöpfkelle vollständig auspressen.
2. Den Rhabarbersaft zurück in den Topf geben, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Minuten köcheln lassen.
3. Rhabarbersirup in die Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken oder Verwenden dunkel und kühl aufbewahren. Den Sirup je nach gewünschter Intensität mit Leitungs- oder Mineralwasser aufgießen und als Limonade auf Eis trinken. Geöffnete Flaschen unbedingt in den Kühlschrank stellen und innerhalb weniger Tage verbrauchen.