

Rhabarber-Sirup

Mit diesem Rezept gelingt ganz leicht ein fruchtiger Sirup aus Rhabarber. Schmeckt besonders lecker als erfrischendes Sommergetränk.

etwa 5 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 kg Rhabarber (vorbereitet gewogen)
- 1 ½ l Wasser
- 600 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie mache ich Rhabarber-Sirup?:

1 Rhabarber vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in 5 cm lange Stücke schneiden und 2 kg abwiegen. Flaschen und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Rhabarber entsaften:

Rhabarber und Wasser in einen großen Kochtopf geben, alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen, ab und zu umrühren. Rhabarber auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abgießen und die Flüssigkeit dabei auffangen.



3 Rhabarber-Sirup kochen und abfüllen:

Rhabarbersaft, Zucker, Zitronensäure und Einmachhilfe in einem Kochtopf unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen. Flaschen möglichst etwa 5 Min. auf den Deckel stellen. Das geht sehr einfach in einer Leergut-Kiste.

Rhabarber-Sirup im Kühlschrank aufbewahren und vor Gebrauch kräftig schütteln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein erfrischendes Getränk etwas Rhabarber-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt aufgießen.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 1 Jahr.

