

# Rhabarbersirup



Leckerer Sirup aus Rhabarber. Sehr erfrischend mit Wasser aufgegossen.

Gericht: Vorrat

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker
- 2 Zitronen den Saft
- 1 TL Zitronensäure

Anleitungen

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser bei niedriger Temperatur weich kochen bis er zerfällt.

Danach durch ein Passiertuch gießen und gut ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr raus kommt. Alternativ durch ein Haarsieb gießen und mit dem Kochlöffel soviel wie möglich ausdrücken.

Dann mit dem Zucker wieder aufkochen, den Saft der Zitronen und die Zitronensäure zugeben. Noch mal 5 Minuten bei wenig Hitze durch kochen.

Den entstehenden Schaum abnehmen und den Sirup noch heiß in vorbereitete Schraubverschluss-Flaschen abfüllen.

Noch ein paar hübsche Etiketten drucken und fertig.

2-3 Esslöffel mit einem Glas eiskaltem Wasser oder Sekt auffüllen.

Haltbarkeit ca. 10 - 12 Monate. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank lagern.