

Rhabarbersirup

Dauer: Mittel Kategorie: Getränke Saison: Frühling Sommer



Zutaten

1 KG	Rhabarber
1 L	Wasser
500 G	Zucker
	Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Den Rhabarber gut waschen und nicht schälen. Anschließend in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Gemeinsam mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Wasser in einen großen Topf geben.
3. Alles zusammen aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen.

Achtung, der Saft schäumt leicht! Bitte ausreichend großen Topf verwenden!
4. Den Saft 12-24 Stunden kühl stellen
5. Anschließend den Saft durch ein feinmaschiges Sieb abseihen und gut abtropfen lassen.
6. Den so gewonnen Sirup nochmals aufkochen und noch heiß in saubere Flaschen füllen.