

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Getränke

.....

**Saison:** Frühling

.....

**Für:** Keine Angaben

.....

**Verfasst von:** Sophie Leitner

.....

## 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.

Tipp:

Je nach Rhabarberart kann die Farbe des Sirups variieren, mein Rhabarber hat rot-grüne Stiele, das ergibt diesen großartigen Farbton. Wir trinken diesen sehr gerne als Verdünnungssaft oder genießen ihn warm gemacht zu einer Kugel Vanilleeis.