



CHEFKOCH.DE



Rhabarbersirup

erfrischender Geschmack, gut in Sekt oder Mineralwasser, Resteverwertung von Schalen

Den Rhabarber vor dem Schälen gut waschen.

Die Schalen mit Wasser, Zucker und Zitronensäure zu einem Sirup aufkochen. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Anschließend abkühlen und 24 Stunden kühl aufbewahren.

Am nächsten Tag den Sirup abseihen, kurz aufkochen und noch heiß in Flaschen mit Twist-Off-Verschluss einfüllen. Sofort verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Der Sirup hat eine sehr attraktive Farbe - er wird knallrot.

Er schmeckt gut in Sekt oder Mineralwasser.

Besonders gut geeignet ist er auch, gemischt mit Orangensaft, zum Pochieren von Rhabarber.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Tag
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

250 g Rhabarber - Schalen

1 kg Zucker

1 Liter Wasser

10 g Zitronensäure

Verfasser: bushcook