

RhabarberSirup

Das Rezept

 Sirup-Rezepte Rhabarbersirup 2 kg Rhabarber 1 Vanilleschote 500 g Zucker Saft von einer Zitrone Rhabarber waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Schüss Wasser in einem grossen Topf aufkochen und rund 30 Minuten einkochen lassen. Ein grosses Sieb mit einem dünnen Mulltuch auskleiden, den Kompott hineingiessen und den Saft auspressen. Saft, Vanillemark, Zucker und Zitronensaft zusammen nochmals 30 Minuten einkochen lassen. Den Sirup durch ein feines Sieb in eine kleine Flasche füllen. Im Kühlschrank hält sich der Sirup gut einen Monat. Für einen Rhabarber-Mule 4 cl Gin mit 4 cl Rhabarbersirup, 5-6 Eiswürfel, 1 Gurkenscheibe mischen mit 125 ml Tonic Water aufgiessen und einen Rhabarberstängel zum Umrühren ins Glas stecken.	Ich würde noch ganz wenig Inger dazu tun , dass der Sirup mehr pepp hat
--	--

Der Sirup eignet sich toll für die Vorratskammer und hält sich gut verschlossen 6 Monate. Danach lässt der Geschmack langsam nach. Bis 12 Monate gut haltbar
Holunderblütensirup schmeckt nicht nur mit Wasser verdünnt köstlich - mit Bier, Weisswein oder sogar Champagner angerichtet wird er zu einem edlen Apéro-Drink.

Tipp: Der Sirup eignet sich auch hervorragend als kleines Geschenk. Dazu einfach die Flasche mit Stoffbändern und Beschriftung nach Belieben dekorieren.

23.5.2020 M. Hämmerli

Link zu diesem Dokument:

<http://www.haemmerli.org/Diverses/Kraeuter/RhabarberSirup.pdf>

Bilder von der Herstellung



