

Sommer-Highlight: Rhabarber-Erdbeersirup!

28.06.2015 13:20
**Zutaten 2 Flaschen
(300ml)**

500 g Rhabarber, in Stücken

250 ml Wasser (Rhabarber)

200 g Erdbeeren, halbiert

20 g frischer Ingwer, geschält

250 g Zucker

1 EL Zitronensaft

250-300 ml Wasser (Sirup)

Minze für die Deko

[Mehr Informationen zu den
Allergenen findest du auf
foodnotify.com](#)



Scan me!

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, evtl. entfädeln und in fingerdicke Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Rhabarberstücke bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten zu einem weichen Mus kochen.
2. Erdbeeren waschen und mit einem Pürierstab fein pürieren und gemeinsam mit dem Rhabarber durch ein feines Sieb gießen und den Saft auffangen.
3. Rhabarberstückchen und Erdbeerpüree mit einer Schöpfkelle noch vollständig auspressen (Rhabarberstücke und Erdbeermus evtl. für ein Joghurtdessert oder ähnliches aufbehalten).
4. Den aufgefangenen Rhabarber-Erdbeersaft zurück in den Topf geben und Zucker, Ingwer, Wasser und Zitronensaft hinzufügen. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Minuten köcheln lassen.
5. Rhabarbersirup in Flaschen füllen, gut verschließen und kühl (am besten auch dunkel) aufbewahren. Nach Bedarf verwenden und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Gieß den kalten Sirup mit kaltem Mineralwasser und Eiswürfeln auf, dazu passt Minze super! Mit ein paar Minzblättchen ist der Sirup ideal zu Erfrischung. Das abgeseibte Erdbeer-Rhabarbermus schmeckt als kleiner süßer Snack auf Naturjoghurt besonders gut.