

Rhabarbersirup mit Limette und Ingwer



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Rhabarbersirup mit Limette und Ingwer ist ein „echter Klassiker“ und ist perfekt auch für die Winterzeit auf Vorrat zubereitet.

Er ist ideal aber besonders für sommerlich frische Getränke, da hat er seinen großen Auftritt. Diesen leckeren und gesunden Sirup selber herzustellen bedeutet einen minimalen Aufwand, aber auch einen ausgezeichneten Geschmack.

Außerdem kostet er nur Pfennige, wenn Sie im eigenen Garten räubern können.

Obwohl Rhabarber eigentlich ein Gemüse ist, enthält er viele Vitamine und wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Eisen.

Wer kennt nicht die Rhabarberschorle, die seit ein paar Jahren nicht mehr aus den Straßencafés wegzudenken ist. Diese ist zwar etwas süß, aber mit Sekt und eiskaltem Mineralwasser aufgegossen super lecker.

Versuchen Sie doch mal einen „Aperol Sprizz“ oder „Hugo“ mit Rhabarbersirup.

Der Rhabarbersirup Rezept von unserem Chefkoch hat eine asiatische Note mit Ingwer und Limettenblättern, die einfach köstlich sind.

Auch als kleines Mitbringsel in dekorativen Fläschchen geeignet, kommt immer gut an und passt zu vielen Süßspeisen.

Zutaten

- Ergibt etwa 750 ml:
- 2 kg Rhabarber, geputzt, gewaschen, gefädelt, in 2 cm großen Stücken
- Saft von 4 Orangen
- Abrieb von 2 Orangen
- 80 g Ingwer, geschält und fein gewürfelt
- 8 Kaffir Blätter - Limettenblätter (in Asia - Läden zu finden)
- 250 g brauner Zucker
- 1 Twist - off - Flasche à 750 ml

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rhabarberstücke mit 400 ml Wasser, dem Ingwer, braunem Zucker, Orangensaft, Abrieb und Kaffir Blättern, oder Limettenblättern ca. 20 min. offen kochen lassen.

Schritt2

Durch ein Küchensieb drücken und auf etwa 750 ml einkochen lassen.

Schritt3

Die Twist - off - Flasche kurz in kochendem Wasser sterilisieren, randvoll füllen und sofort verschließen.

Kalt im Kühlschrank lagern.

Rezeptart: Desserts, Sonstiges **Zutaten:**Ingwer, Limetten, Orange, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarbersirup/>