

Prickelnd und Erfrischend: Rhabarbersirup & Rhabarber Spritz



Fein säuerliches mit Rhabarber

Die Rhabarberernte ist in vollem Gange. Die Stangen werden überwiegend zu Kompott oder Kuchen verarbeitet.

Doch es gibt noch weitere Möglichkeiten. Werden die Gemüsestangen beispielsweise nur kurz in leichtem Sirup gekocht und der Sud später abgossen, erhält man einen herrlich erfrischenden Sirup, der als Rhabarber Spritz für süß-säuerliche Erfrischung sorgt.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Rhabarbersirup und Rhabarber Spritz**":

Zutaten

Rhabarbersirup (ergibt mehr Sirup als hier benötigt wird)

- 500 g Rhabarber
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 250 g Zucker
- 1 Stängel Zitronengras

- 1 Teebeutel roter Früchtetee oder Hibiskustee

Rhabarber Spritz

- 300 ml Sekt (alternativ alkoholfreier Sekt, Tonic Water oder Sprudelwasser)
- Eiswürfel
- Rhabarbersirup nach Belieben
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Rhabarber waschen, nach Belieben schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf 0,5 l Wasser, Saft einer Zitrone und einer Limette mit 250 g Zucker aufkochen. Die Rhabarberstücke in die kochende Flüssigkeit geben und eine Minute kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Zitronengras und Teebeutel zugeben und alles auskühlen lassen. Durch ein Sieb gießen und den Saft in sterile Flaschen füllen.

Tipp: Der Rhabarber kann zu Eiscreme serviert werden oder als Püree für Dessertteller verwendet werden.

Für den **Rhabarber Spritz:** Nach Belieben Rhabarbersirup mit einem Spritzer Zitronensaft und Sekt (Verhältnis: 1 Teil Sirup auf 4-5 Teile Sekt) in ein Glas füllen und mischen. Auf Eiswürfel servieren und mit Zimtstange, Limetten, Rhabarberstange und Kräutern wie z.B. Rosmarin oder Basilikum dekorieren.