

Rhabarbersaft

Ein herrlich erfrischendes Getränk, das man mit Eiswürfeln und/oder mit Sprudel auffüllt. Man kann ihn auch zum Mixen verwenden, als Basis für Cremes oder für eine fruchtige Suppe.



Zutaten für 6 bis 7 Flaschen à ½ Liter:

- 5 kg Rhabarber
- Schale und Saft von 1-2 Zitronen
- 250-300 g Zucker

Nach Belieben auch Gewürze:

- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Sternanis
- 4-5 Kardamom

Zubereitung:

- Den Rhabarber waschen, wenn nötig Fäden ziehen. Die Stangen quer in Scheibchen schneiden und in den Dampfentsafter füllen. Zucker darüber verteilen, die Zitronenschale mit dem Sparschäler dünn abschneiden und mit dem Zitronensaft (nach Gusto Gewürze) zufügen. Etwa eine knappe Stunde dampfentsaften.
- Wer keinen solchen Topf hat, füllt alles in einen großen Topf. Zucker und Zitrone dazugeben und alles ebenfalls etwa eine Stunde sanft kochen lassen. Dann in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb schütten und ein paar Stunden lang abtropfen lassen.
- Den Saft entweder direkt aus dem Dampfentsafter in saubere Flaschen füllen. Oder nochmals aufkochen und heiß abfüllen – fertig.

Anrichten: Saft auf Eiswürfeln in ein Longdrinkglas füllen, mit einem Stück Zitronen- oder Limettenschale und einem Minzezweig garnieren.