



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Rhabarbersirup

| | |
|-------------------------|--|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| | |
| 2 kg Rhabarber | |
| 450 g Zucker | |
| Saft von 1 Zitrone | |
| 1 Sternanis | |
| 1 Zweig Thymian | |
| | |
| | |
| | |

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zucker und 2 l Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen.

Rhabarber zufügen, ca. 30 Minuten köcheln.

Rhabarber durch ein Sieb gießen und den Sud in einem zweiten Topf auffangen.

Die Rhabarberreste im Sieb mit einer Kelle gut ausdrücken.

Sud offen auf ca. $\frac{3}{4}$ l einkochen – das dauert je nach Topfgröße 30-40 Minuten.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Zitronensaft, Thymian und Sternanis zum Rhabarbersud geben und mitkochen.
Sirup kurz abkühlen lassen.

Noch heiß in eine vorbereitete saubere Flasche füllen, fest verschließen und
auskühlen lassen.

Noch heiß in eine vorbereitete saubere Flasche füllen, fest verschließen und
auskühlen lassen.

schmeckt z.B. mit kaltem Mineralwasser oder ,Sekt aufgefüllt.

Mischungsverhältnis: 2-3 El. Sirup auf 300 ml Flüssigkeit.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer